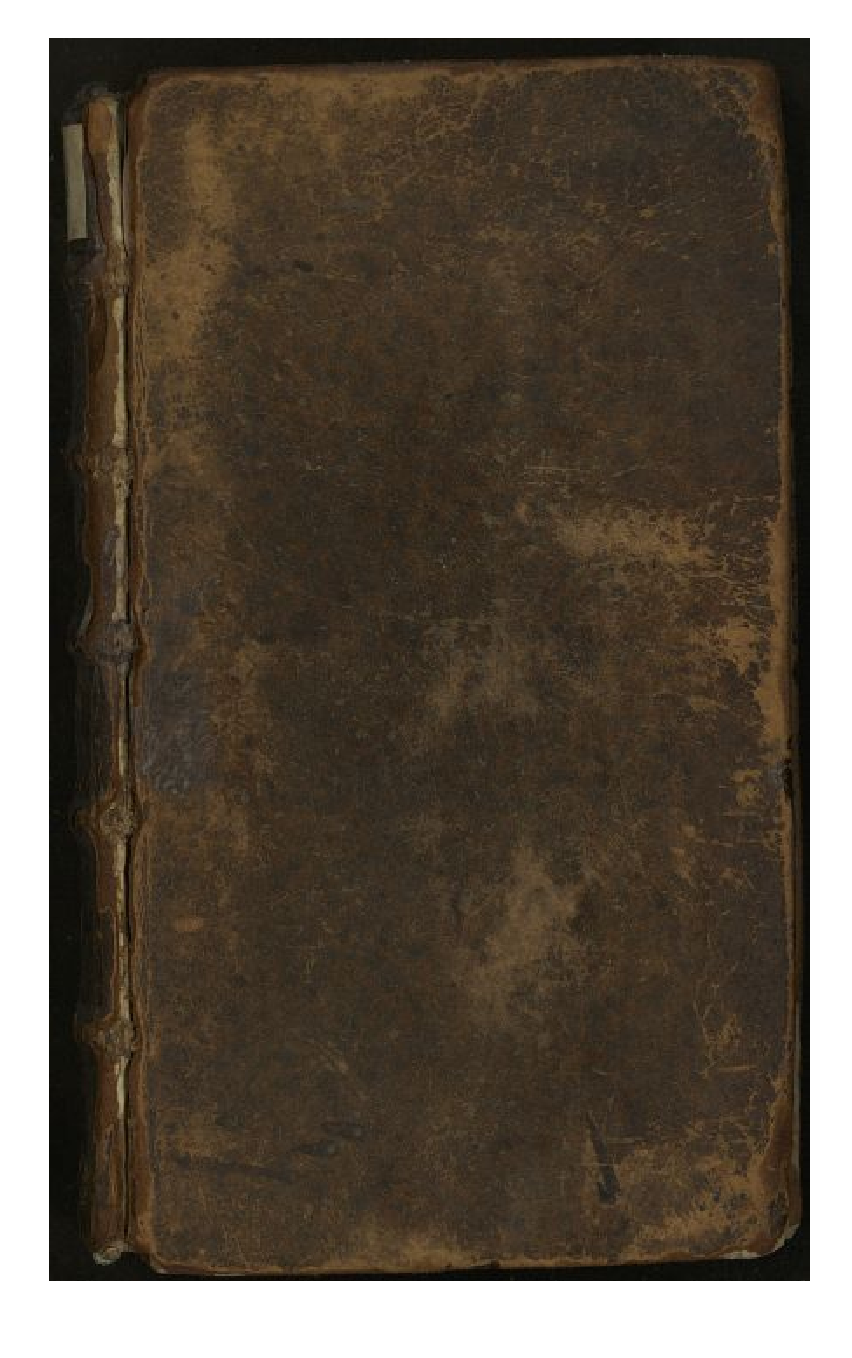


Dufour, Philippe Sylvestre. **Traitez nouveaux & curieux du café, du thé et du chocolate. Ouvrage également nécessaire aux Medecins,& à tous ceux qui aiment leur santé**

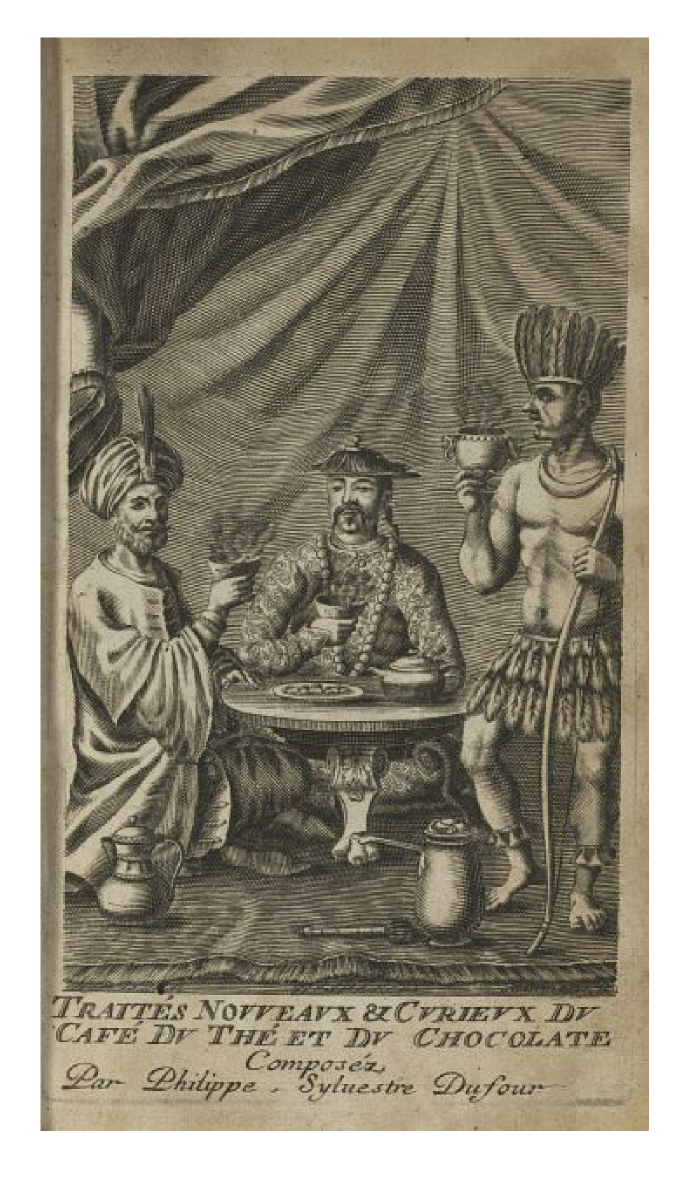
A Lyon, chez Jean Girin, & B. Riviere, 1685.

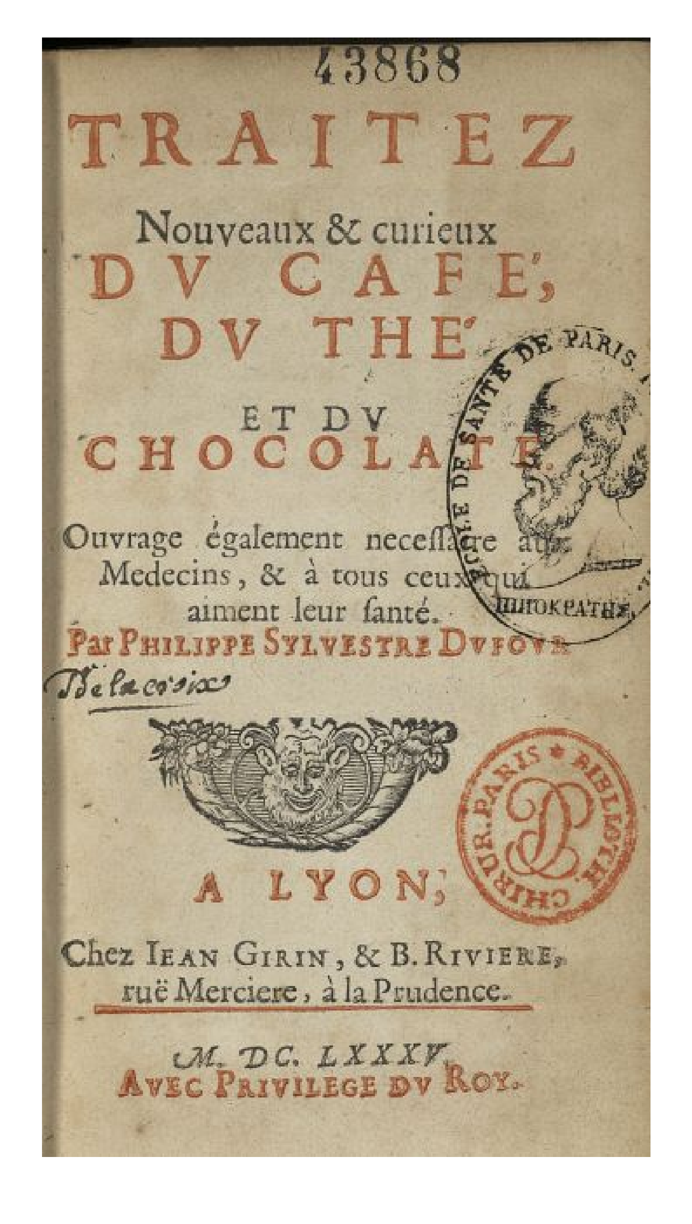





EX BIBL.
REGIŒ. CHIRURGORUM
PARISIENSIUM ACADEM.
0 1 2 3 4 5


18.777
43868


TRAITTÉS NOVVEAVX & CVRIEVX DV
CAFÉ DV THÉ ET DV CHOCOLATE
Composéz
Par Philippe . Syluestre Dufour

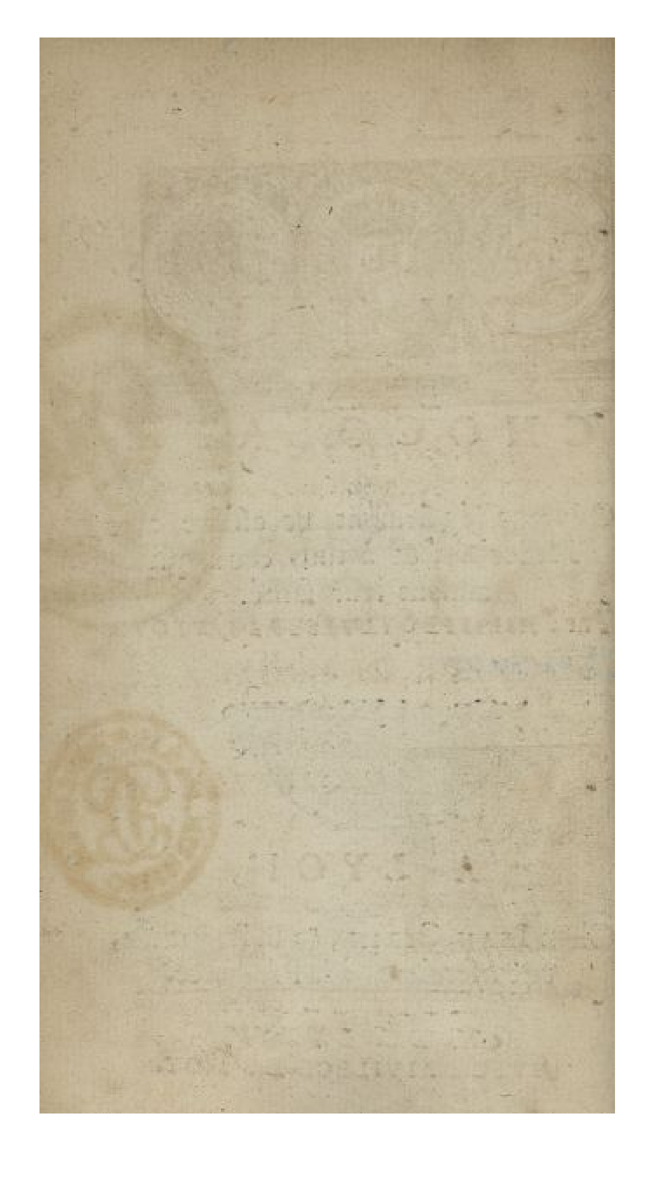


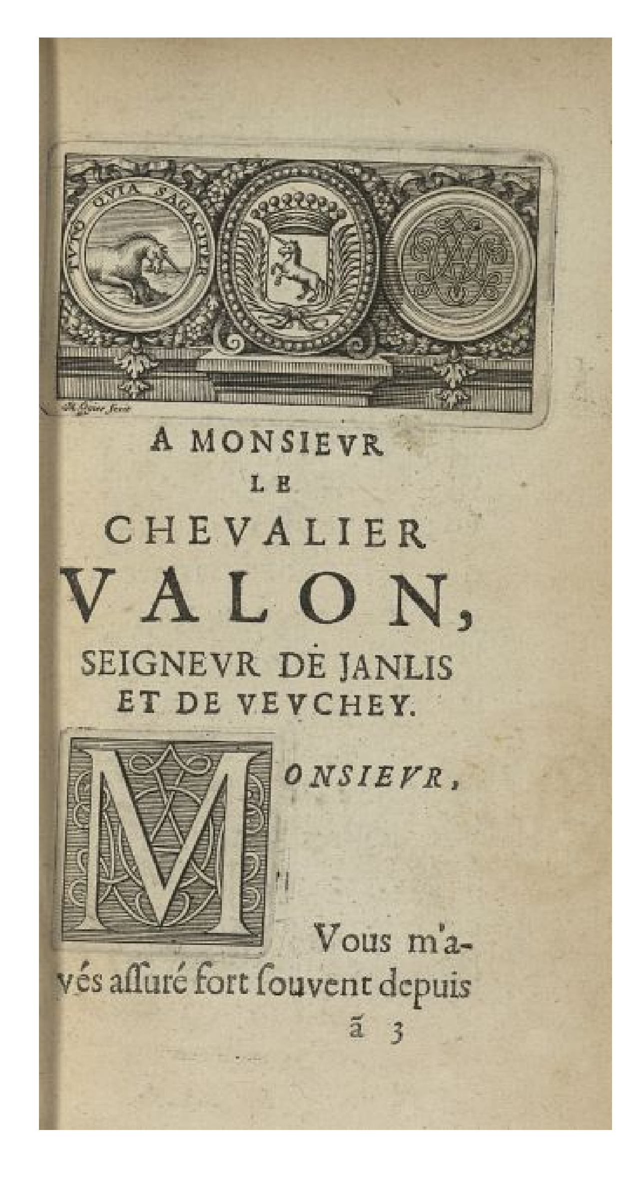
TRAITEZ
Nouveaux & curieux
DV CAFÉ, DV THÉ ET DV CHOCOLATE.

Ouvrage également necessaire aux Medecins, & à tous ceux qui aiment leur santé.

Par PHILIPPE SYLVESTRE DUFOUR

A LYON,
Chez IEAN GIRIN, & B. RIVIERE, ruë Merciere, à la Prudence.
M. DC. LXXXV.
AVEC PRIVILEGE DU ROY.





A MONSIEVR
LE
CHEVALIER
VALON,
SEIGNEVR DE JANLIS
ET DE VEVCHEY.

M*ONSIEVR*,

Vous m'avés assuré fort souvent depuis

ã 3

que i'ay l'honneur de vous connoître, que mes Lettres vous faisoient quelque plaisir. Ie dois le croire, car je vous ay reconnu toûjours fort sincere. Ie doute pourtant si celle-cy aura ce bon-heur ; elle est à la tête d'un Livre que ie vous dedie, il n'en faut pas d'avantage pour alarmer vôtre modestie, qui sçait que l'Eloge est inseparable de la dedicace. R'assurez vous, Monsieur, ie ne suis ny Genealogiste, n'y Panegiriste ; vos Illustres Ancestres sont à couvert par là de tout ce que je pourrois dire à leur gloire sans flaterie &

ſans menſonge : & vous l'ê-tes auſſi vous même, des grandes loüanges que je pourrois vous donner avec verité & avec juſtice. Mais qu'en pourrois je dire, que tous ceux qui vous connoiſ-ſent ne ſçachent auſſi bien que moy ? Qui d'eux ne ſçait pas, que bien que vôtre famille ſoit des plus con-ſiderables de Vôtre Pro-vince, tant par les em-ploys de vos Ayeux, que par leur propre merite ; Vous l'êtes encore plus par le nom-bre & par l'éclat de vos ver-tus perſonnelles. Ils ſçavent qu'il en eſt peu que vous ne

possediés dans un degré eminent ; que vous êtes vaillant sans temerité, liberal sans profusion, complaisant sans bassesse, genereux sans faste, bon sans foiblesse, & par dessus tout cela un amy à toute épreuve, franc, officieux, sincere, tendre, ardent, n'embrassant pas seulement avec joye les ocasions de faire plaisir, mais les cherchant avec empressement, & detaché de tout autre interest que de celuy des personnes que vous aimez. Ie pourrois, MONSIEVR, ioindre à ces verités un grand nombre d'autres qui ne vous

ſeroient pas moins glorieu-
ſes ; ſi je ne craignois de
gendarmer vôtre modeſtie.
Il me ſemble même que je
l'entens déja me reprocher
que ie luy ay fait une ſuper-
cherie: C'eſt pour luy plaire
que ie me tais : ſouffrez
pourtant que ce ne ſoit pas
ſans vous avoir informé du
ſuiet qui m'a porté à vous de-
dier ces Traitez. La recon-
noiſſance que ie dois à la gra-
ce que vous me faites de
m'aimer depuis long-tems
de la maniere du monde la
plus obligeante, en eſt l'u-
nique motif. Ne pouvant
vous faire connoître en par-

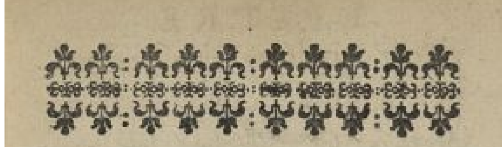
ticulier par mes ſervices, combien ie ſuis ſenſible à cette faveur, elle m'a conſeillé d'en rendre publique la paſſion que i'en ay, & de me dedommager de mon impuiſſance par les témoignages de ma bonne volonté. Ce fut par ce principe, MONSIEVR, qu'au moment que ie formay le deſſein de donner cét Ouvrage au Public, ie conçus la pensée de luy apprendre, que ſi les obligations que ie vous ay ſont infinies, le reſſentiment qu'elles m'ont inſpiré ne l'eſt pas moins. Ainſi ie puis dire que i'eus autant d'envie

de luy faire ſçavoir la diſpo-ſition de mon cœur pour vos bontés, que de luy dé-couvrir les qualitez du Café, du Thé & du Chocolate pour ſon avantage. D'ail-leurs les illuſions de l'amour propre ne peuvent elles pas m'avoir fait ſucomber à la tentation de quelque vanité? Il y en a de plus mal fondées que celle que ie puis ti-rer de l'honneur que vous me faites de me conſiderer. Les gens qui connoiſſent la penetration de vôtre eſprit, & la ſolidité de vôtre Iuge-ment, ne ſçauroient l'ap-prendre ſans iuger que ie dois

valoir quelque chose: donnez leur suiet, MONSIEVR, de le croire toûiours, en me continuant cette même grace, aussi long-tems que mes respectueuses defferences vous obligeront à me considerer comme l'homme du monde qui vous est le plus parfaitement aquis, & qui est avec plus de verité & plus de chaleur,

MONSIEVR,

Vôtre tres-humble & tres-obeïssant serviteur
SYLVESTRE DVFOVR.



PREFACE.



IL y a environ douze ans, qu'un manuſcrit Latin qui traitoit du Café, me tomba entre les mains : je l'examinay, & je crus qu'il pouvoit être utile au Public, tant parce que perſonne dans ce Royaume n'avoit encore rien écrit ſur cette matiére, que parce que la boiſſon qui ſe fait de cette féve, commençoit à devenir à la mode. C'eſt ce qui me fit reſoudre à traduire ce diſcours, & à le faire imprimer. Ie mis ma traduction au jour, & ſoit que le charme de la nouveauté, qui fait ſouvent tout le

merite d'un Livre, eut inſpiré à bien des gens, le deſir de lire le mien : ſoit qu'ils y fuſſent portés par d'autres motifs, tous les exemplaires en furent débitez en peu de mois. Ce ſuccez me ſurprit, d'autant plus que je ne devois pas m'y attendre. Ie m'étois ataché ſi ſcrupuleuſement à l'original ſur lequel je travaillois, que j'avois remply ma copie de quantité de choſes inutiles. L'empreſſement que l'on eut pour cette premiere edition, me perſuada que je devois ceſſer d'être traducteur, & que je pouvois aſpirer à quelque choſe de plus grand. Ie me mis donc en tête de chercher des memoires aſsés precis & aſsés fidelles, pour faire un Traité, qui n'ayant rien de commun que le nom avec celuy que j'avois traduit, pût ſe

rendre considerable par luy même : la profession que je fais de Marchand ne me parut pas incompatible avec celle d'Auteur, sur tout en cette occcasion, où il s'agit d'une drogue, dont les Marchands nous ont donné la connoissance. C'est à ceux qui ont negocié dans le Levant, que nous devons en France la decouverte du Café. C'est eux qui nous en ont fourni. Ie consideray même en un sujet de cette nature, un grand nombre de choses, dont un Marchand peut être mieux informé qu'un Philosophe. Il peut mieux sçavoir le lieu d'où il le faut tirer, la maniere de le preparer, celle de le conserver, les alterations qu'on y peut faire & plusieurs autres particularités dont ses correspondances le rendent plus in-

ſtruit, que ne le pourroit être un Sçavant par toutes ſes meditations. Peû de tems m'auroit ſuffi pour cela : mais diſtrait par des occupations, qui m'ont indiſpenſablement apellé & attaché ailleurs, j'ay laiſſé écouler pluſieurs années ſans y penſer. Ce n'eſt que depuis peu de mois que je me ſuis mis à y travailler. I'ay fait par mes amis, pour y reüſſir, ce que fait l'Abeille pour faire ſon miel : elle employe la roſée qu'elle trouve ſur diverſes fleurs : & moy pour faire quelque decouverte, qui pût rendre mon travail utile & agreable, je ne me ſuis pas contenté de conſulter dedans & dehors le Royaume un grand nombre de Sçavans qui me font l'honneur d'entretenir commerce avec moy. I'ay encore porté mes

recherches dans le fonds de l'Orient, où je porte mon negoce. Peut-être me flatay-je, en disant que j'ay fait par l'une & l'autre de ces voyes, un amas de beaucoup de raretés, dont la lecture ne sera ny ennuyeuse, ny inutile au Public.

Au Traité du Café, j'en ay joint un du Thé, & un du Chocolate : à quoy je me suis crû obligé, non pas seulement parce que lors que je fis imprimer la Traduction dont j'ay parlé, je le fis de cette maniere ; mais aussi par le grand raport que ces boissons ont ensemble. I'avoüe de bonne foy que ce que je dis au sujet de ces deux derniers Traités n'est en partie qu'une repetition de ce que d'autres en ont dit. Ie me suis étudié de le mettre en meilleur ordre qu'ils

n'avoient pas fait. Ie ne ſçay ſi j'y auray reüſſi ; mais je ſçay bien que ſi les Curieux ne ſont pas ſatisfaits de mon travail, ils le doivent du moins étre de mon intention. Quand le contraire arriveroit je m'en conſoleray bien plus facilement, que je ne le ferois, ſi ayant toûjours ignoré les qualités du Café, je n'en avois pas reçu le ſoulagement dont je luy ſuis redevable.

PRIVILEGE DU ROY.

LOüIS PAR LA GRACE DE DIEU ROY DE FRANCE ET DE NAVARRE, A nos amez & feaux Conſeillers, les gens tenans nos Cours de Parlement, Maîtres des Requêtes ordinaires de nôtre Hôtel, Prevoſt de Paris, Baillifs, Senechaux, & autres Prevoſts, leurs Lieutenants & autres nos Iuſticiers & Officiers qu'il appartiendra, SALUT. Nôtre bien-amé le Sieur SYLVESTRE DUFOUR, Nous a fait remontrer qu'il deſireroit faire imprimer un Livre qu'il a composé, intitulé Traitez *du Café, du Thé & du Chocolate*, s'il nous plaiſoit luy en accorder la permiſſion, nous requerant tres-humblement nos Lettres ſur ce neceſſaires; & voulant le traiter favorablement. A CES CAUSES Nous avons permis & accordé, permettons & accordons par ces preſentes audit Dufour, de faire imprimer ledit Livre par tel Libraire ou Imprimeur, & en tel volume, tomes, marges, caractères, & autant de fois que bon luy ſemblera pendant le tems de ſix années conſecutives, à commencer du jour que ledit Livre ſera achevé d'imprimer pour la premiere fois. Iceluy vendre & debiter par tout nôtre Royaume, Païs & terres de Nôtre obeïſſance : Faiſons deffences à tous

Libraires , Imprimeurs & autres , d'imprimer , faire imprimer , vendre & distribuer ledit Livre sous quelque pretexte que ce soit , même d'impression étrangere , sans le consentement dudit exposant , sur peine de confiscation des exemplaires contrefaits , amande Arbitraire , dépens dommages & interets ; à la charge de faire imprimer ledit Livre sur de bon papier & en beaux caracteres , conformement aux Reglemens, & d'en mettre deux Exemplaires en Nôtre Bibliotheque publique , un en Nôtre Cabinet des Livres de Nôtre Château du Louvre , & un en celle de Nôtre tres-cher & feal Chevalier Chancelier de France le Sieur le Tellier , avant de l'exposer en vente , à peine de nullité des presentes ; du contenu desquelles Nous mandons & enjoignons faire joüir & user ledit exposant , pleinement & paisiblement , cessant & faisant cesser tous troubles & empêchemens au contraire , Voulons qu'en mettant au commencement ou à la fin dudit Livre l'extrait des presentes , elles soient tenuës pour duëment signifiées , & qu'aux Copies collationnées par l'un de nos amez & feaux Conseillers Secretaires , Foy soit ajoûtée comme au present Original. Mandons au premier Nôtre Huissier ou Sergent sur ce requis , de faire pour l'execution des presentes , toutes significations , deffenses , & autres Actes necessaires , sans demander autre permission , car tel est Nôtre plaisir. Donné à Paris le vingt-sixiéme jour

de May, l'an de grace mille six cens quatre-vingts quatre, & de Nôtre regne le quarante-uniéme. Par le ROY en son Conseil.

IVNQVIERES.

Registré sur le livre de la Communauté des Libraires & Imprimeurs de Paris, le vingt-uniéme jour de Iuin mille six cens quatre vingt-quatre, suivant l'Arrest du Parlement du 8. Avril 1653. Et celuy du Conseil privé du Roy du 27. Fevrier 1665. à condition de faire vendre les Livres par les mains & au nom d'un Libraire ou Imprimeur, & d'en fournir un Exemplaire pour nôtre Communauté.

C. ANGOT, *Syndic.*

Cedé, & transporté les droits que me donne le susdit Privilege, à Messieurs GIRIN & RIVIERE, suivant les conventions faites entre Nous. A Lyon le 7. de Septembre 1684.

DVFOVR.

Achevé d'imprimer pour la premiere fois le 30. Septembre 1684.

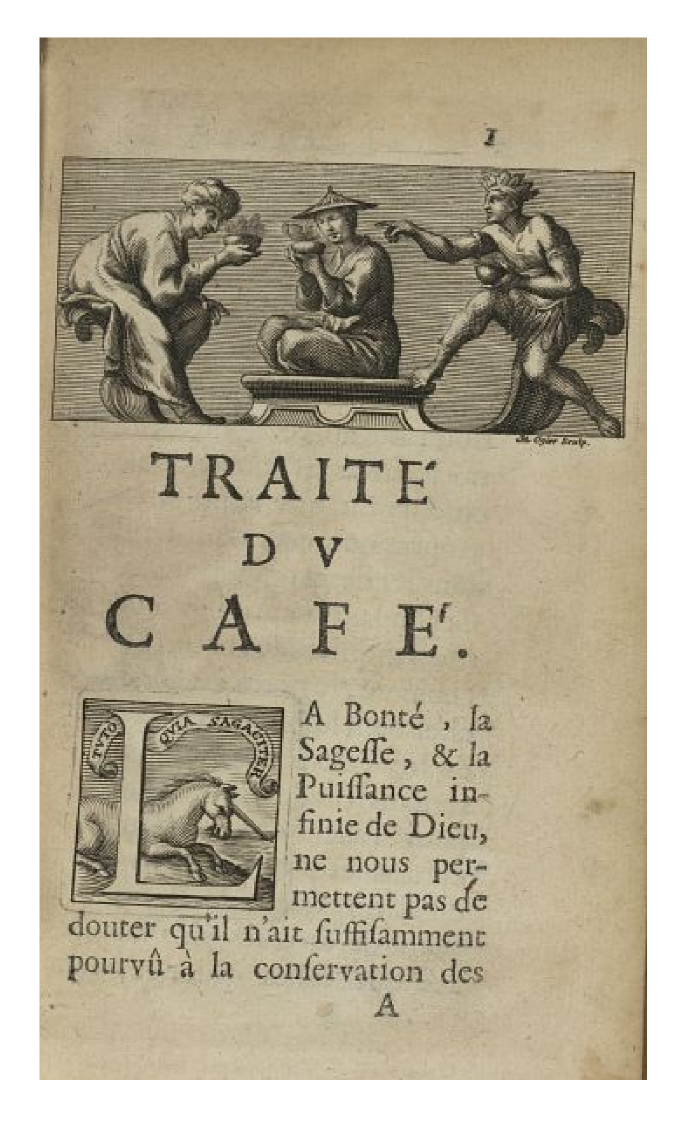
Atteſtation pour le Livre, ou Traitez nouveaux & curieux du Café, du Thé & du Chocolate, par le Sieur Dufour, faite par ordre de Monſeigneur le Chancelier.

QVelque Aprobation qu'on donne tous les jours au Café, il y a neanmoins des Medecins qui en croient l'uſage pernicieux; les ſoins que Mr Dufour a pris d'en expliquer les proprietez, l'analyſe qu'il a fait faire de cette fêve, & les raiſons qu'il rend des effets differens qu'elle produit ſont tres-capables de detromper les plus prevenus & d'inſtruire ceux qui continuent à demander ſi le Café échaufe ou s'il rafraichit: on trouvera tous ces éclairciſſemens dans ſon Livre, où rien ne nous paroit qui ne ſoit utile, fort curieux & tres-propre pour perſuader tout le monde, qu'il faut être docile dans les choſes qu'on ne ſçait pas. A Lyon le 10. de May 1684.

FALCONET Fils.




Ibriq ou Pot Pour Faire Cuire le Café
Plante du Café
Instrument Pour Torrefier Le Café
Feues de café
Traité Nouueau & Curieux du Café
Composé Par Philippe . Syluestre Dufour



TRAITÉ DU CAFÉ.

LA Bonté, la Sageſſe, & la Puiſſance infinie de Dieu, ne nous permettent pas de douter qu'il n'ait ſuffiſamment pourvû à la conſervation des

Eſtres qu'il a produits. Auſſi voyons-nous qu'il a mis ſous nos yeux, & comme entre nos mains, tout ce qui nous peut ſervir d'aliment, ou de remede, & en general toutes les choſes qui contribuent à la conſervation, ou au rétabliſſement de nôtre ſanté. Il ſemble qu'il n'y en a point qui nous ſoient ſi propres que celles qui naiſſent dans les lieux où nous naiſſons. Cependant la curioſité, ou plûtôt l'inquietude naturelle de l'homme, le porte à aller chercher bien loin ce qui eſt autour de luy, & à negliger la nature dans l'endroit qu'il habite, pour l'aller étudier dans les climats les plus éloignez. Cela eſt ſi vray que la Medecine n'a point de drogues plus familieres que celles qui nous ſont

apportées du Levant. On ſe perſuade que le Soleil fait plus de graces à la terre où il ſe leve, qu'à celle où il ſe couche, & on ne ſonge pas que tout eſt ſi juſtement compaſſé dans l'Vnivers, qu'il n'y a point d'animaux, qui ne trouvent par tout où ils naiſſent, ce qui peut être neceſſaire pour leur entretien, & pour leur conſervation, ſelon la difference de leur conſtitution, & de leur temperament. Il eſt donc ſurprenant que les hommes faſſent de ſi longs voyages, par mer & par terre, & qu'ils s'expoſent à tant de perils, pour trouver ce qui leur eſt peut être moins utile, que ce qu'ils ont chés eux. Il eſt vray que l'avarice qui a été le plus puiſſant motif, qui a fait entreprendre ces grandes cour-

ſes, n'a pas eu pour unique objet nos beſoins ; & qu'elle n'auroit pas eu dequoy ſe remplir, ſi elle n'avoit travaillé pour nos vanités, & pour nos plaiſirs. Elle a fait fonds ſur nos ignorances, ſur nos legeretez, ſur nos craintes, & ſur nos moleſſes ; & pour nous prendre par tous ces endroits, elle a ramaſsé par tout des choſes rares, des choſes nouvelles, des choſes ſalutaires, & des choſes delicieuſes. Elle a foüillé pour cela dans l'une & l'autre Inde, & dans tous les lieux de la terre les plus reculez. Mais parmy les choſes ſalutaires qu'elle nous a procuré, la meilleure, & la plus univerſellement bienfaiſante à mon gré eſt le Café. J'ay entrepris de donner la connoiſſance de ſes merveilleuſes

qualités, d'en faire voir l'utilité, & d'en enſeigner l'uſage, avec le plus d'ordre, le plus de brieveté, & le plus de netteté qu'il me ſera poſſible ; & c'eſt ce que je vais commencer de faire dans le Chapitre ſuivant.

CHAPITRE I.

Ce que c'eſt que Café, & de ſon veritable nom.

LE Café eſt une eſpece de legume, ou de graine étrangere, de la groſſeur de nos plus petits haricots, à qui même il reſſemble ; rond d'un côté, & plat de l'autre, avec une fente au milieu, d'une couleur entre le blanc, & le jaune obſcur. Il eſt naturellement envelopé de deux écorces ; celle qui le touche eſt extrêmement deliée, &

de même couleur que ce legume ; l'autre qui eſt exterieure, eſt noirâtre, & aſsés épaiſſe : mais celuy que nous recevons en eſt la pluſpart ordinairement dépoüillé. L'Arbre qui le porte reſſemble fort à l'Evonyme, ou Fuſain, qui produit cette graine que nous appellons bonnet de Prêtre, comme *Proſper Alpin* qui la veu dans ſes voyages en Levant, l'aſſure dans ſon Traité des plantes d'Egypte. Les memoires qu'on m'a envoyés du Caire, me marquent auſſi qu'il reſſemble fort à nos Ceriziers moyens, ſoit pour les feüilles & les branches, ſoit pour la grandeur ; car ce n'eſt qu'un arbriſſeau, ſes branches ſont fort déliées, ſa feüille petite, unie, épaiſſe, toûjours verte, & qui tombe tôt ; le

fruit restant à découvert sur l'arbre, jusques à une parfaite maturité. On comprendra mieux la figure de cet arbrisseau, & de cette graine, par la planche que j'en ay fait graver au commencement de ce Traité, qu'on ne sçauroit faire par toutes les descriptions. Les Auteurs qui en ont écrit, rangent la graine du Café entre les fèves à cause de l'affinité qu'il semble avoir avec elles. Il y a vingt-cinq ans qu'il étoit encore si peu connu en France, que quelques-uns l'apelloient une meure, comme on le voit dans un écrit qui se vendoit alors à Paris, où l'on commençoit d'en boire.

Voila ce que tout le monde convient qu'est le Café. Mais il est presque incroyable,

que nous n'en ſçachions pas ſeulement le veritable nom, quoyque depuis quelques années, il nous ſoit ſi ordinaire d'en boire. Les Auteurs mêmes qui en ont écrit, ſont preſque auſſi differens dans leurs ſentimens ſur cela, qu'ils le ſont ſur ſes qualitez. Quelques-uns diſent qu'avant que d'être mis en poudre, on doit l'appeller en Latin *Bunchum*, & en François *Bon*, qu'ils prononcent *Bun*. Les autres luy donnent divers noms, aprés qu'il a été pulverisé, & ſe ſervent indifferemment de ceux de *Café*, *Cophé*, *Cavé*, *Cavet*, *Cahué*, *Caveah*, *Chaube*, *Choana*, *Chaona*, ou *Cahueh*. Cependant voicy ce que m'en écrit d'Alep un homme d'une penetration ſinguliere, * apres

* Monſr le Chevalier d'Arvieux Conſul des François.

s'être donné la peine à ma prie-re de chercher à s'en instruire par diverses conferences qu'il a euës pour ce sujet, avec des personnes capables de l'en éclaircir, soit par les voyages qu'ils ont faits dans le lieu qui le produit, soit par l'employ qu'ils en font ordinairement dans la Medecine qu'ils professent depuis longues années en Levant.

Le nom de la fève dont vous me parlés (me dit-il) dans la langue du païs d'où nous le tirons, qui est l'Arabie, est *Cahoüeh*, parce que les Arabes n'ont point d'V consone comme les autres Nations. Les Turcs, & les autres Orientaux, prononcent *Cahuéh*. C'est à mon avis la prononciation qui peut le mieux s'accorder à la

Françoiſe ſans trop aſpirer les HH. Le mot de *Cahuéh*, vient de *Cohuet*, qui ſignifie force, & vigueur : & on appelle ainſi cette fève, parce que ſon effet le plus ordinaire, eſt de fortifier & de corroborer. Bien que cet avis m'inſinuë qu'il faudroit me ſervir du nom de *Cahuéh* dans ce Traité, cependant comme la choſe me paroît indifferente, pour m'accommoder à nôtre uſage, je ne l'appelleray plus que Café.

CHAPITRE II.

Du lieu d'où vient le Café, & de la quantité qu'il en ſort toutes les années.

DE tous les endroits du monde, je ne penſe pas qu'il y en ait d'autre qui pro-

duiſe le Café que l'Yemen, ou l'Ayaman (ſelon nos Geographes peu correcť s) qui eſt l'Arabie heureuſe. Il croit dans des vaſtes Campagnes tirant vers le Midy, ſans culture, & point du tout ailleurs. Etant cueilly on l'apporte à Moka, à Louhaya, & autres ports de mer, qui ſont le long de la côte de la mer Rouge, où on le charge ſur de petites barques pour Gedda, ou Zeiden, qui eſt un port de mer de l'Arabie Petrée, dans l'Etat du Cherif de la Meque; là on l'embarque, ſur des Vaiſſeaux, & ſur des Galeres, qui ſont ordinairement deſtinées pour ce tranſport, juſques à Sués, port de mer à la tête de la mer rouge, éloigné du Caire d'environ vingt & deux lieuës,

où l'on en transporte toutes les années sur des Chameaux, du moins le nombre de vingt & cinq mille balles, d'environ trois cens livres chacune. Outre cela il en vient bien encore annuellement dix mille balles par terre du même poids, par la Caravane qui retourne de Medine avec les Pelerins du Prophete, qui en chargent aussi quatre ou cinq mille sur des Chameaux pour porter à Damas, & à Alep. Cela n'empêche pas que les Arabes n'en transportent aussi beaucoup à la Meque, pour cette espéce de foire qui s'y tient tous les ans à leur Bairam, qui est leur Pâque. C'est là que toutes ces differentes & nombreuses Caravanes qui s'y trouvent, en chargent à leur re-

tour, chacune pour ſon païs.

Pluſieurs aſſurent qu'on fait boüillir le Café, ou qu'on le fait paſſer dans un four chaud, avant que de le mettre en vente, pour en tuer le germe, de peur qu'on n'en ſeme ailleurs. D'autres ſoûtiennent le contraire ; ces derniers appuyent leur ſentiment ſur une raiſon qui me paroît inconteſtable. S'il étoit vray (diſent-ils) qu'on fiſt boüillir le Café, ou qu'on le fiſt paſſer dans un four allumé, avant que de le faire ſortir de l'Arabie, il y auroit peu de ſes grains qui reſtaſſent garnis de leur écorce, qui étant tres-déliée, ſe reduiroit en poudre, à la moindre approche du feu ; & cependant il s'en trouve un grand nombre dans celuy qui nous vient :

outre que le feu leur donneroit quelque goût, ou quelque odeur de brûlé qu'ils n'ont pas. Ceux qui ont une autre opinion, répondent que l'arbre qui porte le Café, étant d'une aussi grande importance qu'il est, il seroit impossible que la curiosité, la necessité, ou l'interest, ne l'eussent naturalisé dans quelque autre endroit que celuy d'où il vient, si la qualité du germe n'en avoit été entierement éteinte. Mais ces gens-là, ne reflechissent pas sur les ordres de la Providence, qui ayant donné à chaque païs à l'exclusion de tous autres, la faculté de produire certaines choses, toute l'industrie, & tout le soin des hommes s'épuiseroient inutilement, pour en dispo-

ſer d'une autre façon.

Il ne faut pas s'étonner, s'il n'y a qu'un tres-petit terroir dans toute l'Arabie Heureuſe, qui produiſe le Café : il en eſt de même de l'arbre qui porte la Gomme Thurique, qui ne croît que dans de grandes plaines vers le mont Sinay, le long de la mer Rouge, où il y en a un nombre preſque infiny, & dez que vous tournez à demy journée vers ce mont, vous n'en trouvez plus du tout; ou ſi par hazard la nature a fait effort pour y en produire quelqu'un (ce qui eſt extraordinairement rare) il eſt tres-petit, & ne donne point du tout de Gomme. On ne doit pas être ſurpris de cecy, puiſque ceux qui ont été en ce païs-là aſſurent, que la pluſ-

part des choſes qui croiſſent dans un lieu, ne croiſſent point du tout dans un autre fort voiſin. La même choſe arrive en Egypte, où on trouve dans un endroit l'arbre qui porte de la Caſſe d'une qualité excellente; au lieu que celle qu'on recueille à une lieuë de là, ne vaut preſque rien, & tant ſoit peu plus loin, il n'en vient point du tout; ce qui eſt ſi vray, que Damiette en fournit toutes les années quatre ou cinq cens quintaux, & à Rouſſet, qui n'en eſt gueres plus éloigné que d'une journée, il n'y en a que tres-peu d'arbres, qui même ſont, ou peu s'en faut, ſteriles, quelque ſoin que l'on prenne pour leur culture.

CHAPITRE III.

Depuis quel tems la boiſſon du Café eſt en uſage public parmy nous, & chés les Orientaux.

LE Café n'a été connu en France que depuis environ quarante ans ; & ſi je ne me trompe, il n'y en a gueres plus de vingt-cinq qu'on a commencé à s'en ſervir. Sans doute la nouveauté n'y a pas peu contribué. On remarque dans les Oeuvres du Chancelier *Bacon* , imprimées il y a cinquante ans, qu'il n'étoit encore connu alors en Angleterre, que de reputation, & qu'on ne ſçavoit pas trop bien ce que c'étoit, non plus que ſes qualitez. Les Turcs, dit-il, ont „

„une ſorte d'herbe qu'ils apel-
„lent Café, qu'ils font ſecher,
„& la mettent en poudre pour
„la boire dans de l'eau chaude;
„ils diſent qu'elle leur donne du
„courage, & de la vigueur d'eſ-
„prit : mais qu'étant priſe en
„trop grande quantité, elle le
„trouble; ce qui fait connoître,
„qu'elle eſt de la nature des re-
„medes ſomniferes En quoy il
ſe trompoit fort.

Il ne ſeroit pas ſi facile d'établir ſolidement en quel tems le Café s'eſt introduit en Levant, puiſqu'il n'y a pas lieu de douter qu'il n'y ait été connu plutôt en un endroit qu'en l'autre, & apparemment il a été pendant pluſieurs années en uſage chés les particuliers, avant que de paſſer dans la connoiſſance du Public. Si je dois

deferer aux memoires que l'on m'a envoyés de la plufpart des lieux les plus confiderables de tout l'Orient, il n'y a qu'environ deux fiecles que la coûtume d'en boire eft devenuë auffi commune qu'elle y eft; encore trouve-je la chofe fort douteufe, puifque *Loüis Baffano* qui a écrit en l'année 1545. *Antoine Menavin en* 1548. & *François Sanfovin* en 1563. parlant tous trois des boiffons des Turcs, ne difent pas un feul mot du Café, bien qu'ils nomment toutes les autres dont ils fe fervoient en ces tems là. Si ce n'eft pas là une preuve afsés forte pour règler abfolument la chofe, du moins c'eft un indice afsés confiderable pour nous obliger d'en fufpendre nôtre jugement. Plufieurs

disent même que cette boisson n'a été introduite dans la Turquie, & dans les païs voisins, que depuis que *Sultam Selim* subjuga l'Egypte, aux années 1517. & 1518. où les Turcs en trouverent l'usage étably depuis long-tems. Ils le devoient sans doute au voisinage des Arabes, qui connoissoient le Café il y avoit plus de sept cens ans : s'il faut s'en raporter à ce qu'en disent la plusPart de nos Auteurs modernes, leurs Livres étant pleins de l'opinion que *Razis*, & *Avicenne* en ont parlé sous le nom de *Bunchum* : mais Velschius dans son Traité de *Vena Medinensi*, prouve que le *Bunchum* des Arabes n'est point le Café. Il fait voir qu'on s'est équivoqué sur ce mot. Pour le prouver il

rapporte qu'*Ebenbeithar* dit que le *Bunchum*, eſt le *Naſcaphthum* de Dioſcoride, & que *Ebenmaruſi* remarque dans ſon Dictionaire, que le *Bunchum* eſt une racine odoriferante : en effet *Avicenne* le met entre les racines, ce qui n'a aucun rapport avec le Café. D'ailleurs *Velſchius* pretend que *Proſper Alpin* a confondu ce qu'*Avicenne* avoit dit du *Glans unguentaria*, que les Arabes appellent *Ban*, avec le *Bun*. Voicy mot à mot le paſſage d'*Avicenne*.

Qu'eſt ce que c'eſt que* *Bunchum* (dit-il) C'eſt une" choſe apportée du Yamen," quelques-uns diſent que c'eſt" des racines de l'*Anigailen*, lors" qu'elle vieillit & qu'elle tom-" be. Le *Choix*, ajoûte-t'il, le" meilleur eſt le Citrin, leger"

* Dans ſon Livre ſecond, Traité ſecond, chapitre 88.

„ & de bonne odeur : le blanc,
„ & peſant n'eſt pas bon. *Sa*
„ *nature*. Il eſt chaud & ſec au
„ premier degré, ſuivant le ſen-
„ timent de quelques-uns, ou
„ froid au premier degré ſelon
„ quelques autres. *Ses operations*
„ *& ſes proprietés*. Il fortifie les
„ membres, mondifie la peau,
„ deſſeche ſes humidités, pro-
„ cure une bonne odeur au
„ corps, ôte les mauvaiſes du
„ depilatoire, & eſt bon à l'eſ-
tomach. Surquoy il ſemble qu'Avicenne, parle plutôt de quelque autre choſe que du Café, & ainſi l'ancienneté du tems qu'on le connoît étant ſuppoſée ſur les ſentimens de cet Auteur, il eſt fort incertain que cela ſoit d'auſſi vieille date qu'on nous l'a voulu perſuader. *Marc Paulo*, qui écrivoit envi-

ron le milieu du treiſiéme ſié-
cle, fort exat dans toutes ſes
narrations, ne nous dit du tout
rien du Café, dans les Relations
des divers voyages qu'il fit en
Levant. Le premier de nos
Européens qui nous en a don-
né des nouvelles, eſt ſi je ne
me trompe, *Proſper Alpin*,
qui voyagea en Egypte il y a
environ cent ans; & aprez luy
Veſlingius, qui y fit aſsés du
ſejour : ce qui nous confirme,
que le nombre des ſiecles
qu'on a voulu donner à la de-
couverte du Café, n'eſt peut-
être pas auſſi certain, que l'on
pourroit bien croire. Ce qui
l'eſt ſans aucune conteſtation :
c'eſt qu'aujourd'huy on s'en
ſert generalement par tout le
Levant, & cela ſi indiſpenſa-
blement, que tous les matins,

aussi-tôt qu'ils sont levez, & qu'ils ont fait leurs prieres, soit qu'ils soient chés eux, ou qu'ils soient en voyage, ils ne manquent pas, de toute condition, de tout sexe, & presque de tout âge, d'en prendre quelques tasses, qu'ils appellent Fingeans : non pas à jeun comme plusieurs personnes font en France; mais aprés avoir mangé quelque chose. Les Grands avant que d'en boire, font des dejûnés qui valent des repas, & qui les soûtienent jusques à deux heures aprés midy sans manger. Les Marchands, & les Artisans, mangent quelque peu de pain fait exprez, qui s'appelle en certain païs Futier : & en d'autres, Quaqui. Cette sorte de pain ressemble, suivant la figure qu'on m'en a donnée, à un biscuit

biſcuit, large & plat comme la main. Enfin les riches & les pauvres, mangent tous les matins quelque choſe avant que d'en boire, eſtimant que le Café pris à jeun ſe convertit en bile, & y convertit tout ce qu'il trouve dans l'eſtomac, qu'il le ronge, le devore & l'affoiblit juſques à l'inanition : qu'il cauſe une peſanteur ſenſible ſur tous les membres : qu'il fait perdre l'appetit, qu'il rend l'eſprit inquiet, chagrin, impatient : & enfin qu'il met le corps dans un abattement incroyable. C'eſt par cette raiſon qu'on voit tous les matins aux portes des lieux deſtinez à boire du Café, une infinité de vendeurs de Futiers, de biſcuits, ou d'autres pieces

de patiſſerie, que ceux qui y vont pour prendre du Café, achetent pour en manger auparavant, inſtruits par l'experience, qu'il eſt plus ſain de cette façon qu'autrement. Cela a donné lieu au proverbe qu'ils ont parmy eux, que ſi avant que de boire du Café, ils n'avoient rien du tout à manger, il faudroit avaler un bouton de ſa veſte, ou n'en point prendre. Cependant n'en deplaiſe aux Orientaux, qui ne ſont pas les plus habiles gens du monde en Medecine, on éprouve tous les jours dans ces climats, qu'il fait du bien à des perſonnes qui le prenent à jeun : quoy qu'à dire la verité, la pluſpart ſe trouvent mieux de le prendre

aprés le repas, ſur tout lors qu'on s'en ſert contre les maux d'eſtomac, ſurquoy on ne peut donner d'avis certain. La diverſité des temperamens doit regler cela, puis que les remedes, & les alimens font de differens effets, ſelon les ſujets ſur leſquels ils agiſſent. Tous les Turcs ſont pleins de cette opinion, que cette boiſſon eſt non ſeulement fort ſaine, mais encore fort nourriſſante : ce que les ſçavans attribuent aux effets de l'humeur oleagineuſe naturelle au Café, qui non ſeulement adoucit beaucoup le ferment, l'empeche de picoter les membranes de l'eſtomac, & ſuſpend par là les irritations de l'apetit; mais fournit d'ail-

leurs quelque ſubſtance propre à être convertie en un ſuc nourricier, & repare les eſprits. Les pauvres s'en ſervent dans la ſeule vûë d'œconomie, & en effet pluſieurs amis que j'ay en ce païs-là, me marquent que diverſes perſonnes de métier, aprés en avoir beu quelques taſſes le matin, & quelques autres dans la ſuite du jour, le paſſent ſouvent de la ſorte juſques au ſoir ſans rien manger. Ie n'ay pas trouvé que le Café ait cette qualité en ce païs, du moins auſſi ſenſible; mais comme la pluſpart des voyageurs confirment la même choſe, je veux croire que cette difference peut venir en partie, de celle que met à ſes vertus, la longueur du tems

qu'il faut pour le transporter du lieu d'où il vient jusques à nous. Ce qui me fortifie encore dans cette opinion, est celle du sçavant *Monsieur Bernier*, qui a été sur les lieux, & étant homme d'une grande sincerité, doit en être cru. On verra ensuite ce qu'il en dit dans une lettre qu'il m'a fait l'honneur de m'écrire.

Les Turcs, generalement parlant, ne se contentent pas de boire du Café en particulier dans leurs maisons : il y a encore dans les endroits les plus considerables des villes, quantité de boutiques publiques, qu'ils appellent *Cahué-Kané*, ou Maisons à boire du Café (ainsi que je l'ay déja dit) Ils s'y rendent presque

à toutes heures, pour y en prendre, sans distinction de qualité à la reserve des Grands : & ils y passent en different tems une partie de la journée, à se divertir dans des entretiens vagues, qui sans s'attacher à rien, ne laissent pas de se prendre à tout. Les affaires d'Etat s'y mettent quelquefois sur le tapis. Les contes gays, facetieux & recreatifs, n'y sont pas oubliés, chacun y en fait à son goût. Les Maîtres de ces lieux-là, par une Politique interessée, les rendent les plus agreables, & les plus commodes qu'ils peuvent ; ils y entretienent même des chanteurs, & des joüeurs d'instrumens, pour donner du plaisir à ceux qui y sont, & ne negligent rien

de tout ce qu'ils peuvent croire y pouvoir attirer plus de monde. La compagnie y est ordinairement nombreuse : mais le grand concours est sur les trois à quatre heures aprés midy. C'est le tems d'une de leurs priéres qu'ils appellent *Lassero*, ou le *Quindy* : alors ils y courent en foule, comme à un divertissement dont ils auroient peine à se passer.

Le Café n'est pas seulement de tous les écots du peuple, il entre aussi dans toutes les ceremonies des Grands, qui seroient défectueuses s'il y manquoit. Les premiers Officiers de la Porte sont obligez, aussi bien que les moindres Bourgeois de la Ville, de le presenter indispensablement à

tous ceux qui les vont voir, s'ils ne le faiſoient pas ils violeroient ce que l'uſage a de plus affecté, & l'honnêteté de plus obligeant. Le premier Vizir même n'accorde jamais d'audiance à aucun Ambaſſadeur, que le Café ne ſoit employé, il accompagne toûjours le Sorbet & le Parfum, qu'on ne ſçauroit ne leur pas offrir ſans témoigner quelque ſorte de mépris. Il eſt vray qu'il y a des occaſions où le Parfum n'eſt pas de la partie : c'eſt lors qu'on donne des audiances pendant le Rhamadan qui eſt le Carême des Turcs. * Ils ſont ſi ſeveres obſervateurs de tous les articles de leur Religion, qu'ils croiroient de rompre leur jeûne, ſi la fu-

Memoires de la Croix prem. part. page 54.

mée du Parfum leur entroit par le nez en ce tems-là ; ce même ſcrupule fait qu'ils ſe gardent bien de prendre du Café, quoy qu'ils le preſentent aux autres. En un mot ; la boiſſon du Café fait en Levant un des principaux honneurs que les Turcs ſe rendent reciproquement lors qu'ils ſe viſitent, & c'eſt par cette raiſon, qu'ils joignent aux autres epitêtes qu'ils luy donnent celle d'honorable.

CHAPITRE IV.

De quelle maniere le Café a été découvert.

IL n'y a pas lieu de douter que lors que Dieu au commencement de toutes choſes commanda à la terre de

produire des herbes, & des arbres, il ne leur communiquât les qualités qu'il vouloit leur donner. Sur ce principe il eſt conſtant que le Café dez ſon origine a eu celles qui font qu'aujourd'huy nous l'eſtimons, & que nous le recherchons. Il ne faut pas croire pourtant que de tout tems elles ayent été connuës: il s'eſt paſſé bien des Siecles, que non ſeulement on les a ignorées, mais que même on n'a pas ſçu ce que c'étoit que Café. Dieu toutesfois qui par ſa puiſſance luy avoit communiqué les proprietés qui luy ſont naturelles pour l'avantage de l'homme, ne voulut pas permettre que ſon ignorance le privât pour toûjours du ſecours qu'il en pou-

voit recevoir, & il voulut bien enfin par sa bonté qu'on tirât des tenebres ce tresor, dont l'utilité se répand sur tant de peuples. Les moyens dont il se servit pour cela sont si surprenans, que je suis persuadé qu'on les apprendra avec autant d'admiration que de plaisir. I'ay pris ce que j'en vais dire, d'un discours du sieur *Fausto Nairone* Maronite Professeur des langues Chaldaïque & Siriaque, au College de Rome, qui se trouve inseré dans le Iournal Italien des Sçavans, imprimé l'année mille six cens soixante & onze.

« Un Gardien de Chameaux, dit-il, selon le sentiment de quelques-uns, ou de Chevres, suivant l'avis de quel-

„ques-autres, ſe plaignit à
„des Moines que par fois ſes
„chevres ou ſes chameaux
„veilloient, & ſautoient toute
„la nuit contre leur ordinai-
„re : le Prieur ſe douta auſſi-
„tôt que ce ne pouvoit être
„qu'un effet de leur pâturage.
„Pour s'en éclaircir, il ſe
„porta ſur les lieux, & con-
„ſidera que celuy où ce betail
„avoit paſsé le jour qui avoit
„precedé la nuit qu'il ſautoit,
„étoit plein de certains ar-
„briſſeaux, dont ils mangeoient
„le fruit, il en emporta pour
„tacher d'en découvrir les qua-
„lités ; & en fit boüillir dans
„l'eau : aprés en avoir beu il
„s'apperçut qu'elle faiſoit veil-
„ler, ce qui l'obligea d'en don-
„ner à ſes Moines pour les
„empêcher de dormir dans le

tems des Offices de la nuit. Les suites répondirent à son attente, & bien-tôt aprés on découvrit que ce fruit avoit beaucoup d'autres proprietés fort salutaires, qui luy acquirent sans peine une estime extraordinaire, & universelle; mais principalement parmy ceux qui en vendent. Leur interest a fait naître leur reconnoissance, ils la croiroient imparfaite, s'ils ne faisoient des prieres particulieres & ordinaires pour *Sciadli*, & *Aydrus*, qui sont les Moines qu'on croit avoir fait la premiere découverte de ce fruit.

CHAPITRE V.

Observations pour le choix du Café, maniere d'en faire la torrefaction à propos, & précaution pour le conserver lors qu'il est en farine.

AVant que de parler de la maniere dont il faut torrefier le Café, pour le mettre en farine, je crois qu'il est necessaire de dire quelque chose des precautions que l'on doit prendre pour le bien choisir; peu de mots suffiront pour cela. Il n'y a qu'à se souvenir que le Café étant une espece de grain, il a cela de commun avec tous les autres, que mieux il est nourri, meilleur il est. Il faut aussi prendre garde qu'il soit net &

exempt de toute ſorte d'immondices qu'on pourroit y avoir mis pour en augmenter le poids, ce qui en diminueroit de beaucoup la bonté. Il ſeroit à ſouhaiter que nous peuſſions connoître ſi le Café eſt vieux, puis qu'il eſt hors de tout doute que plus il eſt vieux moins il vaut, parce que ſon ſuc ſe diſſipe à meſure qu'il ſe deſſéche, ce qui luy ôte une partie de ſa vertu; mais comme cela paſſe nôtre connoiſſance, je ne crois pas qu'il y ait d'autre moyen de ſe garantir de l'avoir ſuranné, que celuy que je pratique, qui eſt d'en faire venir de tems en tems de quelqu'un des lieux le plus approchans de celuy qui le produit : encores eſt-t'on beaucoup expo-

sé au risque de ne l'avoir pas tel qu'il le faudroit. Il y a des gens qui se piquent d'être bons connoisseurs du Café, qui assurent que celuy qui est d'un jaune enfoncé, & leger, est à preferer au blancheatre & pesant : voilà tout ce qui est venu à ma connoissance sur ce sujet.

Lors que je diray que le Café de la maniere qu'il nous vient du Levant, a en soy les qualités que nous luy imputons, & qu'il ne les a pas, cela semblera impliquer contradiction, rien n'est pourtant si vray. Voicy comment : qu'on prenne du Café tel que nous le recevons, qu'on le pile, & qu'apres l'avoir fait boüillir, on en avale quelques gobelets, on n'en sentira au-

cun effet : mais qu'en le torrefiant, on luy donne un degré de coction neceſſaire ; & qu'aprés l'avoir mis en farine & fait boüillir à propos, on en boive quelques taſſes, on luy trouvera les prerogatives qu'on luy attribuë. Cela fait voir que bien que la vertu du Café ſoit inherente, & naturellement attachée à luy, elle ſeroit pourtant comme morte, ſi le feu qui ſemble en devoir diſſiper les eſprits, ne les ranimoit. En effet, on ne s'en ſert qu'aprés l'avoir torrefié, parce que l'experience a appris que le feu ouvrant ſon corps, & en faiſant exhaler le flegme qui embarraſſoit ſes eſprits le rend aperitif, & propre à fortifier l'eſtomac, ce qui arrive par

un ſel fixe, & par une humeur oleagineuſe qu'il contient comme je le feray voir dans la ſuite. Il faut que ce ſoit une longue pratique, qui aprenne le degré de torrefaction neceſſaire, pour rendre le Café tel que nous le ſouhaitons : ſi on le cuit trop on le rend inutile, ſi on ne le cuit pas aſsés il ne ſert de rien, ce qui fait voir inconteſtablement de quelle importance il eſt d'atraper le milieu neceſſaire pour rendre la torrefaction parfaite, & par conſequent avantageuſe. Bien des gens croient d'en avoir la ſcience,& peu la poſſedent, non pas ſeulement en France, (où nous abondons en ces ſortes de perſonnes, dont le ſçavoir faire en toutes choſes étant

fort borné, ne laissent pas de se flatter de sçavoir tout sans avoir rien appris;) mais même en Levant, où la grande consommation & le frequent usage qui se fait du Café, devroit avoir enseigné, du moins à ceux qui n'ont pas d'autre employ que celuy d'en vendre publiquement, tout ce qui est necessaire à cette preparation. Cela est si veritable que *Monsieur Bernier* m'a assuré, que durant un sejour asés considerable qu'il a fait au Caire, une des plus grandes Villes du Levant, & celle dans laquelle le Café est le plus en vogue, il n'y avoit que deux hommes qui fussent en reputation de le sçavoir parfaitement bien cuire. Cependant on a vû de

quelle conſequence ſont les manquemens qu'on y fait d'y bien reuſſir : ils ſont tels, que je leur impute en partie le peu de ſuccés qu'a l'uſage du Café parmy nous. Il en ſeroit autrement, ſi la pluſpart de ceux qui ſe mêlent de le torrefier pouvoient ſe laiſſer perſuader pour une bonne fois, qu'ils n'en ſont pas capables, & qu'ils s'en doivent repoſer ſur les ſoins de ceux à qui une experience conſommée a pû donner les connoiſſances neceſſaires pour cela. Ie n'oſerois me promettre que cét avis puiſſe les faire démordre de la bonne opinion qu'ils ont de leur capacité, je crois qu'il vaut mieux compatir à leur foibleſſe, & que n'y ayant pas apparence que

je puiſſe les guerir de leur prevention, je tâche du moins à les guerir de leur ignorance, en les inſtruiſant de ce qu'il faut faire non ſeulement pour reüſſir à la torrefaction du Café, mais encore pour le boire utilement, ſuivant ce que j'en ay appris par une longue pratique & par l'experience de pluſieurs de mes amis, parmy leſquels il y en a qui ont ſéjourné une partie de leur vie en Levant; où l'habitude qu'ils avoient contractée de ne pouvoir s'en paſſer, a dû leur faire rechercher juſques aux moindres circonſtances des particularités neceſſaires, pour l'entiere reuſſite de ces preparations, qui ſe doivent faire de la maniere ſuivante.

TORREFACTION.

PRenez la graine de *Bun*, que vous voulez torrefier, (Ie me ſers pour le preſent de ce terme, pour m'accommoder aux ſentimens de ceux qui ne veulent pas qu'on l'apelle Café qu'elle n'ait été miſe en poudre) pourveu qu'il n'y en ait tout au plus que deux ou trois livres à la fois, car moins il y en a, mieux on la cuit. Mettez-la dans une poile, ou dans une tourtiére, ou ſi vous le voulez dans une terrine, ſur un feu de charbon fort allumé, ſans flamme pourtant : donnez-vous le ſoin enſuite, dez que vous croirez qu'elle pourra ſentir la chaleur, de la remuër ſans

discontinuation avec une cuiller de fer, ou une spatule, pour faire en sorte, autant qu'il vous sera possible, que tous les grains se cuisent également, jusques à ce qu'ils soient à moitié brûlez, évitant absolument que la chose aille au delà : ce que vous connoîtrez lors qu'ils seront devenus d'une couleur tanée un peu obscure, alors il la faudra tirer du feu. Si la coction est faite à propos, vous sentirez avec plaisir une odeur de pain brûlé, mais un peu plus fortifiante pour le cerveau, & pour l'estomac. On assure qu'on peut aussi rotir le Café dans un insttument de fer blanc, ou de cuivre étamé, representé dans l'Estampe que j'en ay fait mettre au com-

mencement de ce Traité. On le remplit de graines, aprez quoy on le ferme avec son couvercle, & on le tourne devant un feu de charbon fort vif, jusques à ce qu'on les croye bien rôties. Sans doute de cette maniere il se dissiperoit moins des parties volatiles, qu'en le faisant cuire dans une terrine découverte, & par consequent il en seroit beaucoup meilleur. Mais quoy que j'aye entrepris tres-souvent de le faire cuire de cette façon, je n'ay jamais pû y reüssir, les autres qui l'essaieront y seront peut-être plus adroits, ou plus heureux que moy. La graine étant cuite, vous la pilerez, & la reduirez en poudre : on la veut en Levant un

un peu groſſe, & en France ſi déliée, qu'on la paſſe ordinairement dans un tamis fin : il faut éviter autant qu'il ſe pourra, dés qu'elle ſera cuite, & encores plus lors qu'elle ſera pilée, qu'elle ne s'évente, à quoy elle eſt plus ſujette même que le vin ; & ſi elle eſt une fois éventée, elle n'eſt plus propre à rien, ſes qualités n'étant pas ſeulement affoiblies, mais entierement éteintes, on ne ſçauroit prendre trop de ſoin pour l'empêcher. C'eſt pour cela qu'il faut avoir celuy de l'enfermer d'abord qu'elle eſt faite dans un ſac de cuir graiſsé, ou ciré par dehors d'une maniere, que l'air n'y puiſſe entrer en aucune façon, ny

par les pores du cuir, ny par les coutures du ſac, qu'il faut pour le même ſujet ſerrer à l'inſtant fortement par le col juſques à la ſuperficie du Café, & ne l'ouvrir que dans le moment qu'on en veut prendre, ce qui ſe doit faire avec une cuillier, pour le relier tout auſſi-tôt, avec beaucoup de diligence. La raiſon de cela eſt, que la vertu du Café étant principalement dans les eſprits qui luy viennent par la torrefaction, dez qu'on les laiſſe évaporer, il ne reſte qu'un marc, ou une poudre inſipide, qui ne ſent plus que le relant & le reclus, dont la décoction eſt auſſi déſagreable au goût, que nuiſible à la ſanté, dequoy on s'apperçoit dez que la poudre

commence à perdre la senteur du pain chaud, & brûlé, & à sentir celuy du renfermé. Plus on la garde, & moins elle vaut, parce que comme je viens de le dire, elle pert de jour à autre de sa proprieté, en perdant sa senteur, & avec elle son goût, qui ne consiste que dans sa qualité balsamique qui est ouverte par le feu, & que l'air dissipe; c'est pourquoy il n'en faut mettre en poudre, que le moins que l'on peut à la fois: il faudroit même si on le veut boire plus agreablement, & plus utilement, n'en jamais faire piler que la quantité dont on a besoin, & le plus approchant que l'on peut du tems qu'on veut s'en servir. Les Arabes du desert

en uſent de cette façon qui eſt la meilleure, quoy que la plus fatigante pour ceux qui n'ayment pas à payer la delicateſſe par quelques ſoins : s'y conduire autrement, & en faire des proviſions, pour trois ou quatre mois, n'eſt pas en connoître le fin. Voicy un moyen aisé & immancable pour ne ſe tromper jamais dans la torrefaction du Café. Si une fois vous en avez trouvé de propre à vôtre temperament, conſervez en une pincée par montre, & lors que vous en torrefierez, & que vous le verrez approchant d'être cuit, pilez en de tems en tems, quelques grains juſques à ce que leur farine ſoit de la même couleur que celle que vous aurez;

avec cette precaution difficilement on s'y méprendra.

Bien que l'on m'ait écrit de quelques endroits, qu'il y en a, où on ſe ſert de l'écorce du Café, auſſi bien que du Café : je n'en dis pourtant rien, pour deux raiſons. La premiere, parce que l'on ne me marque pas qu'elle ait plus de vertu que le Café même ; & la ſeconde, que quand cela ſeroit, il nous en vient ſi peu que nous n'en ſçaurions faire un grand employ.



CHAPITRE VI.

De quelle ſorte on doit faire cuire la farine du Café, pour en boire, quelle doze on en doit prendre, & de quelle maniere on doit s'en ſervir.

LE Chapitre precedent a fait connoître la neceſſité qu'il y a de bien torrefier la graine du Café, ſi on veut en rendre l'uſage utile. Celuy-cy fera voir qu'il n'importe pas moins d'en faire cuire à propos la poudre, ſi on ſouhaite que la boiſſon en ſoit favorable. Il eſt vray que comme cette derniere preparation ne demande pas un ſi grand nombre de precautions que l'autre, il ſera plus aiſé d'y reuſſir tant ſoit peu qu'on

veüille se donner la peine d'éxecuter les avis suivans.

On se sert en Levant pour faire boüillir le Café, d'une espere de coquemard de cuivre étamé dedans & dehors, d'une maniere assés particuliere, pour n'avoir pu jusques à present être contrefaite en France. Ils l'apellent Ibriq, aussi bien que tous les autres pots & vases à ances. La figure en est au commencement de ce livre; je le trouve fort propre à cét usage, parce que le ventre qui est gros, reçoit plutôt l'impression du feu, par consequent l'eau boût plus vîte; & qu'au contraire l'ouverture qui en est étroite retient plus le volatil du Café, qui est ce qu'il a de meilleur: à son défaut on peut employer un coquemard

de terre bien vernisſé, ou de cuivre étamé, & deſtiné uniquement à cela. Aprés y avoir versé dedans une fois & demie autant d'eau qu'en pourra contenir la taſſe dont on voudra ſe ſervir pour le boire, qui ne doit pas exceder en tout le poids de dix ou douze onces pour le plus, il faut le mettre ſur un petit feu vif, mais ſans flamme; & lors que l'eau aura tant ſoit peu boüilli, y jetter dedans de la poudre du Café, la pezanteur de trois dragmes, prenant bien garde que rien ne ſe repande; car immediatement aprés que la poudre eſt dans l'eau, elle s'éleve en écume avec une promptitude ſi ſurprenante, qu'il n'eſt pas concevable. Il faut avoir ſoin, auſſi-tôt que

l'on voit que l'onde s'aproche du bord du coquemard de le retirer du feu, pour l'en rapprocher de tems en tems, autant de fois qu'il le faudra, pour luy faire encore donner une douzaine de boüillons, ayant toûjours les yeux dessus, pour éviter que rien ne s'épanche : si cela arrivoit la décoction ne vaudroit rien, parce que tout l'esprit, & par consequent toute la vertu du Café seroit dissipée. Cela étant fait, il faut ôter le coquemard du feu, & le mettre sur des cendres asés chaudes pour que le Café conserve autant de chaleur qu'il se pourra sans boüillir, & l'y laisser autant de tems qu'on jugera qu'il en faudra, pour que le marc étant coulé à fonds, la dé-

coction reste claire, & d'une couleur roussâtre : alors on la versera dans la tasse par inclination, de peur que le marc, qui ne vaut du tout rien ne se remêlât. On ne doit pas boire le Café, mais le humer aussi chaudement qu'on le peut souffrir : plus on le boit chaud, & plus il fait du bien. Pour n'en être pas brûlé, il ne faut pas mettre sa langue dans la tasse, mais en tenir les bords entre la langue & la lèvre de dessous, & celle de dessus, en apuyant si peu que les bords ne portent pas, & puis humer, c'est a dire avaler gorgée à gorgée. Le goût de cette boisson doit être un peu amer, s'il ne l'étoit pas, le Café ne seroit pas bon. Quand on est asés delicat

pour ne pouvoir pas souffrir le peu d'amertume qu'il a, on cherche à la temperer, en y mêlant du sucre, qui le rend plus agreable à boire, mais qui luy ôte une partie de sa vertu bien faisante, & ne luy laisse que celle d'échaufer, principalement si on en met trop. Ce qu'on sçait si bien faire en France, & particulierement à Paris, qu'au lieu d'un brevage du Café ils en font un Syrop d'eau noircie. Sans ce mélange à leur gré, il seroit insuportable, mais pourveu qu'il ne soit pas amer, il est le meilleur du monde. Il est vray que si le Café est de bonne qualité & nouveau, ceux qui commencent à s'en servir, & qui ont une grande repugnance pour l'a-

mertume, ne le trouvent pas de leur goût : mais pour peu qu'ils continuent d'en prendre, il s'y habituent si fort, que bien loin de s'apercevoir de cette saveur amere, ils s'en font asés de plaisir, pour n'en pas avoir s'ils le prenoient autrement.

Il faut bien se garder de se servir de cette premiere infusion pour en faire une seconde en y ajoûtant d'autre eau, comme font plusieurs par ignorance ou par œconomie : elle ne doit servir qu'une seule fois, si on veut qu'elle serve, ny ayant pas lieu de douter que la premiere coction n'en ait emporté toute la vertu.

C'est une erreur de remuër le Café dans le coquemard pour l'épaissir, & pour le pren-

dre trouble comme le Chocolate, le marc (comme je l'ay déja dit) n'en vaut rien, & en Levant il n'y a que la lie du peuple, qui avale celle du Café. Elle charge l'estomac, & fait autant de mal que la décoction claire fait de bien : pourveu qu'on s'en serve à propos, & qu'on n'en prene pas avec excez. Une ou deux tasses pour le plus, prises le matin à jeun (quoy qu'en disent les Orientaux) doivent suffire, sans rien manger du moins d'un couple d'heures aprés : il faut se contenter d'en boire ainsi une fois le jour, à moins qu'il y eut des raisons particulieres qui obligeassent de faire autrement. Ceux qui s'en servent pour être soulagez de quelque indispo-

ſition d'eſtomac, au lieu de le prendre le matin peuvent le prendre aprés leur dîné : & en ce cas, il n'y aura pas de mal de jetter dans le coquemard où on veut le faire cuire, un couple de cloux de Geroſles, concaſſez, ou un petit brin de Canelle. Cela ſe pratique en Orient : ils y ajoûtent même par fois, quelques grains de Cordamome : mais cela n'eſt pas de nôtre uſage. Les voluptueux jettent dans la taſſe quelques goutes d'eſſence d'Ambre, ou quelque peu de ſucre Ambré, ou de quelque autre odeur qu'ils aiment.

On pourra ſe regler ſur le pied de la ſuſdite doſe, qui n'eſt que pour une ſeule perſonne, pour en faire une plus

grande quantité, à proportion du nombre des personnes qui en voudront boire : mais comme on ne peut pas toûjours observer la même justesse qui se doit regler, selon que le Café est frais ou vieux battu, plus ou moins évaporé, on doit, lors qu'il a boüilli, en mettre tant soit peu dans une tasse, & le gouter, pour y ajoûter de la poudre selon qu'on l'aimera, fort ou foible.

Il y a une autre maniere de cuire le Café, plus commode par bien des raisons : c'est de mettre la même quantité que j'ay dit de la poudre dans de l'eau froide, la faire boüillir en même tems, & dez qu'elle a boüilli avec les mêmes precautions que j'ay

dites, la retirer du feu, & s'en servir. Les Arabes & les Grands du Levant s'en servent de cette sorte, bien plus que de l'autre, & sur tout dans les voyages & dans les armées.

La poudre du Café, se peut augmenter de plus d'un tiers par le mélange du pain brûlé, des haricots, ou des fêves torrefiées, & cela si seurement que les plus habiles ont de la peine à s'en apercevoir. Un gain considerable & facile, est un piége bien dangereux dans un Siecle comme le nôtre. Il n'y a pas tant de gens qui s'en tirent qu'on pourroit bien croire. Les probitez ordinaires ne sont pas à l'épreuve de cette amorce, & sucombent sous cette tentation. Ceux qui

par ignorance, par paresse, ou par faute de loisir, ne torrefient pas ou ne font pas torrefier devant eux le Café dont ils ont besoin, se servant de cét avis comme ils doivent, n'en acheteront que des personnes dont la bonne foy leur soit entierement connuë, & ne s'atacheront pas au plus bas prix, s'ils ne veulent s'exposer au risque d'être trompez.

CHAPITRE VII.

Des qualitez premieres du Café.

TOut ce que j'ay dit jusques à present, n'est que l'accessoire de mon sujet; me voicy maintenant au principal, puisque je dois parler dans ce Chapitre des qualitez

premieres du Café. On entend dans l'école, par les qualitez premieres des mixtes, celles qui resultent de l'union de leurs principes, & du mélange desquelles dépendent les autres proprietez des corps, qu'on nomme qualitez secondes, dans le sentiment des Aristoteliciens, qui veulent que tous les corps mixtes soient composez des quatre elemens, ce sont leurs qualitez predominantes : la chaleur, le froid, la secheresse & l'humidité, qui constituent les qualitez premieres de ces corps : & les autres qui dépendent du mélange different de ces quatre premieres qualitez, sont celles qu'ils apellent qualitez secondes : par là on peut juger que cette discussion doit être

ſans doute une des plus importantes pieces de ce Traité, y ayant peu d'apparence que je puiſſe perſuader un Lecteur des indiſpoſitions auſquelles le Café eſt propre, ſi je ne luy diſois, par quelle de ſes qualitez il le peut être. Cependant c'eſt le point où je me trouve le plus embarraſſé, parce que les anciens Auteurs de Medecine, & la pluſpart des perſonnes âgées qui pratiquent cét Art, en expliquant les qualitez des alimens & des medicamens, ne nous parlent que de chaud, de froid, de ſec, & d'humide: & que les modernes & les jeunes Medecins, ne nous entretienent que d'Acide, & d'Alcali, * ou de Sel, de Soufre, & de Mercure: & peut-être que

* On entẽd communément par l'Acide une liqueur, ou un ſel qui fermente avec l'Alcali: & par l'Alcali, un ſel ou autre matiere qui fermente avec l'Acide. Quelques Chimiſtes font de ces deux differẽs ſels le principe de tous les corps.

dans vingt ans d'icy on inventera quelque nouveau jargon, qui se mettra à la mode, car on reconnoît de jour en jour qu'elle étend aussi bien son empire sur la Medecine, que sur les habits. D'ailleurs la Physique qui doit être de la partie, ne sert qu'à m'embroüiller davantage, car si les qualitez des corps ne sont que l'effet de la figure, ou du mouvement des atomes, ou des petites parties qui les composent, comme le veulent presque tous les modernes, il n'est pas facile de déterminer s'il y a des mixtes qui ayent effectivement de la chaleur, ou du froid : & si le Café a des atomes de telle ou de telle figure. Ainsi retenu par la crainte de m'attirer sur les bras

quelque ſecte de Medecins, ou de Philoſophes, je ne ſçay quel party prendre : à peu pres comme ceux qui ayant oüy les raiſons par leſquelles on pretend établir que la terre tourne, & les ſentimens qu'on employe pour prouver que c'eſt le Soleil, ne ſçavent ce qu'ils doivent croire : partagé auſſi bien qu'eux par la diverſité des opinions que je viens de raporter ; j'auray bien de la peine à me déterminer. Il ne faut pourtant pas demeurer muet dans cette occaſion : ny, s'il ſe peut, laiſſer mes Lecteurs mécontens ſur ce ſujet. I'ay conſulté là deſſus les Medecins les plus moderés pour en tirer quelque éclairciſſement : & voicy ce que j'ay retenu de leur con-

versation, ou de leurs lettres.

On ne peut se passer en Medecine, parlant des qualitez des alimens & des medicamens, d'établir s'ils sont froids, ou chauds, secs, ou humides, parce que c'est une notion commune aux Sçavans & aux ignorans, de s'apercevoir si ce qu'ils prenent par la bouche leur excite quelque chaleur ou quelque rafraichissement, du moins quand leur action est tres sensible. Ainsi il ne faut être ny Galeniste, ny Chimiste pour connoître que l'eau de vie, le Poivre, le vin & les épiceries nous échaufent, & qu'au contraire, la Cichorée, la Laitue, l'eau, & la ptisane simple nous rafraichissent. Laissons aux Physiciens, & aux Me-

decins à examiner ſi cette chaleur ou ce froid qu'ils font reſſentir, ſont des accidens diſtingués reellement de leurs ſubſtances, ou des ſenſations qu'ils excitent dans l'ame par l'ébranlement des nerfs, causé par la figure, & par l'agitation de leurs petites parties, ou par leurs Soufres, & par leurs Sels fixes, & volatils. Cela importe peu à nôtre ſanté ; & je ne conſeillerois à perſonne de ſe mettre en mauvaiſe humeur contre les gens qui ne ſeroient pas de ſon ſentiment ſur cette matiere. Ie veux croire que par là on trouve avec plus de facilité, les raiſons de chaque proprieté des corps naturels, & la correction & preparation des medicamens & des ali-

mens : mais comme je ne veux pas entrer en ce détail, je me contente presentement d'examiner les premieres qualitez de chaud, & de froid du Café, atendant d'en dire quelque chose de plus precis, en faveur des personnes qui aiment la Chymie, dans le Chapitre suivant, où je traiteray de son analyse : c'est à dire de la distilation que j'en auray fait faire. Mais avant que de decider quelles sont les qualitez du Café, il faut convenir avec les Medecins que les choses qu'on apelle froides, ou chaudes, seches, ou humides, ne sont souvent telles que par raport aux personnes qui s'en servent, ou par raport entre elles. Ainsi l'eau de vie, & le vin, nous échauffent, parce qu'ils

qu'ils donnent à nôtre ſang plus d'agitation qu'il n'en avoit auparavant : & la ptiſane, un boüillon de veau, un verre de limonade ou de biére, & ſemblables breuvages nous rafraichiſſent, parce qu'ayant moins de chaleur que nôtre ſang, ils en diminuent le mouvement : quoy qu'à parler abſolument ils ayent de la chaleur, & que l'on tire de l'eau de vie, de la biére, & un eſprit ardent du ſucre qui entre dans la compoſition de la Limonade. Voila pour ce qui eſt du raport de ces qualitez avec nos corps. Pour celuy qu'elles ont entre elles, on décide que telles plantes, ou tels animaux, ſont d'un temperament chaud, ou froid, en les comparant les uns avec

les autres. Sans cela ces propositions seroient absurdes, car la vie des plantes & des animaux consiste dans une certaine chaleur, plus ou moins grande, ou en certaines petites parties qui sont en mouvement & qui entretiennent les actions de la vie. Pour appliquer cecy à mon sujet, & répondre à la question que bien du monde est sans doute prest à me faire, si le Café est chaud ou froid. Ie dis que le Café comparé par exemple au vin, qui est la boisson la plus ordinaire de nôtre climat, est froid, parce qu'il a des parties moins actives, & moins inflammables que le vin : & qu'étant comparé à l'eau, à la ptisane, à la Limonade, & aux autres

boiſſons aqueuſes, il eſt chaud, parce qu'il communique à l'eau de l'amertume & de la pointe, & au ſang & aux eſprits une agitation un peu plus forte que ne font ces autres breuvages composés d'eau. Outre que le Café étant beu chaud, cette chaleur actuelle entretient plus long-tems le mouvement des eſprits : ainſi ſous cette idée il peut fort bien être conſideré comme temperé.

Ie dis en ſecond lieu que le Café par raport à ceux qui en boivent, eſt chaud quand il eſt pris par des perſonnes d'un temperament froid & phlegmatique, parce qu'il donne plus de mouvement à leur chyle & à leur ſang, que les glai-

res embarraſſoient, en les fondant, & les ſubtiliſant. Au contraire, il eſt froid pour ceux qui ſont d'un temperament de feu, auſquels il tempere l'agitation trop violente du ſang, parce qu'étant détrempé de beaucoup d'eau, & embarraſſé de parties terreſtres, il ne peut que diminuër le boüillonnement des humeurs de ces perſonnes là ; ainſi on peut dire qu'à cet égard, de même qu'au premier il eſt temperé. En effet, ſi on raiſonne avec ceux qui en boivent d'ordinaire, les uns diront qu'il leur ſemble qu'il les échaufe, les autres qu'il les rafraichit : & quelques-uns enfin qu'ils ne s'aperçoivent pas de ce qu'il leur fait : qu'ils ne s'en trouvent ny bien ny

mal. C'eſt une marque qu'il eſt temperé, & qu'il agit diverſement ſelon les ſujets. La raiſon de cette qualité temperée, n'eſt pas difficile à penetrer. Le Café de ſa nature eſt une eſpéce de legume, inſipide, gluant & terreſtre: qui ne ſeroit capable étant employé en aliment, que de faire un ſang gros & viſqueux, & par conſequent de rafraichir: mais la preparation qu'on luy donne par la torrefaction, conſume une partie de ſon phlegme, exalte ſes eſprits, & luy laiſſe beaucoup de l'impreſſion du feu, ce qui en rend les parties ſubtiles, & piquantes: mais comme cette torrefaction n'eſt pas forte, & qu'il reſte encore aſſés de parties terreſtres pour

en embarrasser l'action ; il s'en doit suivre une moderation ou temperature moyenne entre la chaleur & le froid.

Par ce que nous venons de dire, on doit moins s'étonner des differens sentimens des Auteurs sur les deux premieres qualitez du Café, les uns le faisant chaud, les autres froid & chacun selon le degré qu'il leur plaît, comme s'ils avoient trouvé une balance fort juste de quelque nouvelle invention pour peser la chaleur ou le froid des corps. On peut croire que la plus part n'ont pas été asés éclairés, sur une matiere aussi peu connuë que celle-cy l'a été jusques à present : ou pour leur faire quelque grace, qu'ils ont consideré le Café sous

differens égards, ce qui a produit des diſſentimens entr'eux. Du moins il n'y en doit pas tant avoir ſur ſa ſechereſſe, ou ſon humidité : car pour peu qu'on entende raiſon, on m'avouëra qu'une choſe rôtie comme le Café, ne peut manquer de communiquer à la décoction qu'on en fait une qualité deſſechante ; qui ſera d'autant plus ſenſible, que cette boiſſon étant connuë par tous ceux qui s'en ſervent pour être un peu diuretique, elle emporte quelque partie de la ſeroſité du ſang, & que par conſequent elle doit deſſecher. Mais il ne faut pas s'imaginer que cette ſechereſſe ſoit grande, puis qu'on evite de prendre le marc qui eſt le plus ſec,

& que l'eau le détrempe aſsés. De tout cela je conclus qu'une perſonne qui veut uſer du Café, non pas par un ſimple plaiſir & par amuſement, mais par un motif de ſanté; s'il ne connoît pas ſon temperament & la ſource de ſes indiſpoſitions, fera bien de recourir à quelque habile Medecin, à qui la nature du Café, & ſes effets, auſſi-bien que l'état du malade, pourront être aſsés ſuffiſamment connus pour luy conſeiller ce qui devra luy être avantageux. Ie ſuis déchargé par là des conſeils de Medecine que chaque particulier croiroit de trouver dans ce Livre : quoy que je ne pretende pas me diſpenſer dans les Chapitres ſuivans, d'expliquer ſelon les ſentimens de

plusieurs habiles Medecins que j'ay consultez, les maladies & les incommoditez ausquelles en general il peut être propre. Mais il faut parler auparavant de son Analyse Chimique, & de ses qualitez secondes.

CHAPITRE VIII.

Analyse du Café, & ses qualitez secondes.

J'Ay crû pour ne rien laisser à dire sur le Café, & pour le connoître à fonds, qu'il étoit necessaire de déveloper ses principes, & d'en faire l'analyse par le moyen de la Chymie. L'analyse, pour le dire en faveur des personnes qui ignorent ce bel art, est la resolution du mixte en ses

principes ſenſibles: c'eſt à dire la ſeparation que l'on fait par le moyen du feu des differentes ſubſtances qui le compoſent. Ie priay il n'y a pas long-tems, Monſieur Caſſaire le fils * de m'aider en ce deſſein. Ceux qui connoiſſent ſa capacité dans ces matieres, & ſon habileté dans tout ce qui regarde ſa profeſſion, qu'il exerce pour le dire en un mot, en excellent Artiſte, ſont convaincus que je ne pouvois pas faire de choix plus judicieux, ny me repoſer de la choſe ſur un homme dont l'intelligence, le ſçavoir, & l'exactitude me deuſſent faire eſperer un ſuccez plus favorable que luy. Son honnêteté répondit à ma priere. Les Sçavans jugeront ſi ſon travail a répondu à mon eſpe-

* Maitre Apoticaire à Lyon.

rance, lors que je les auray instruits de quelle maniere il s'est conduit dans cette operation, qu'il entreprit & executa en la presence d'un Medecin de de mes amis, * & en la mienne, & que par plus grande precaution, il voulut bien faire une seconde fois, pour reconnoître s'il ne se seroit point mépris dans la premiere. Voicy exactement de quelle façon la chose se fit.

* Monsieur Spon.

Ayant consideré le Café comme une espéce de fèves, nous le voulumes distiller comme on fait ordinairement toute sorte de legumes, lors qu'on veut en tirer les differentes substances qu'elles contiennent. Nous en prîmes une livre du bien net, bien choisi & bien nourry, & en rempli-

mes à demy une cornuë de verre lutée : nous y adaptames un grand recipient ; aprés en avoir luté les jointures, nous donnames le feu par degrés. Il en ſortit premierement un flegme clair comme de l'eau, enſuite il vint des vapeurs qui ſe condenſerent en une liqueur rougeâtre, qui ſe fonçoit & ſe rendoit plus craſſe, plus noire, & plus huileuſe, d'autant plus que l'operation s'avançoit. Les precautions qu'on avoit priſes pour luter exactement les vaiſſeaux, n'empêcherent pas que le laboratoire ne fût remply de l'odeur du Café ; dans huit ou neuf heures tout fut achevé. Nous laiſsâmes refroidir les vaiſſeaux pour en tirer les ſubſtances diſtillées, & nous retirâmes du recipient

environ la moitié du poids de ce que nous avions mis dans la cornuë tant en phlegme, qu'en esprit & en huile, la tête morte restant en la cornuë se montoit encore à un quart de livre, de sorte que ce qui se perdit de plus volatil dans toute l'operation devoit être un autre quart de livre. Ce qui est bien à remarquer pour être persuadé de la volatilité du Café, & par là des effets qu'il peut produire.

L'huile qui s'étoit épaissie & reünie comme du beurre noircy au dessus du phlegme & de l'esprit, ne fut pas difficile à separer du reste. Il y en avoit environ deux onces, & cinq dragmes. Ayant été rectifiée comme les autres huiles Chymiques, elle devint clai-

re d'une couleur jaune enfoncée.

On tira par la leſſive une dragme de ſel fixe de la tête morte calcinée : on eut beſoin d'un aſsés grand feu pour faire la calcination, ce qui fait que ce ſel eſt fort alcalisé & acre comme un ſel de tartre.

Pour ce qui eſt de l'eſprit & du ſel volatil, il arrive dans cette operation que ce dernier entraine toûjours avec luy une portion de phlegme qui le tient diſſout, & qui eſt cauſe que par la rectification, on ne peut le ſeparer en forme de ſel. On juge ſeulement par le goût penetrant, que le phlegme eſt chargé d'une aſsés grande quantité de ſel volatil : & c'eſt ce mélange qu'on appelle eſprit. Cét eſprit eſt d'une cou-

leur jaune, parce qu'il entraine aussi avec luy, une partie de l'huile la plus ætherée qui luy donne cette couleur, & qui empêche que les acides ne fermentent avec le sel alcali volatil contenu dans l'esprit, parce qu'elle en bouche les pores, & en empêche l'action: ce que ne fait pas le sel alcali fixe tiré de la tête morte qui ayant été bien dépourveu de son huile par l'incineration fermente avec les acides comme les autres alcalis fixes. C'est tout ce qui s'est pu separer par l'analyse des substances du Café, & quoy que cela paroisse asés simple, il doit pourtant servir de base à ce que je diray en suite de ses effets.

Ce fondement étably, on au-

ra moins de peine à comprendre les proprietés du Café, & les raisons que plusieurs personnes du metier en rendent: ainsi je ne travailleray pas en aveugle, & je ne feray pas paroître de l'entestement pour luy attribuer plus de bien qu'il ne sçauroit faire, ny plus de mal qu'il n'est capable d'en causer. En effet, lors qu'on sçaura que le Café est remply de souffre & de sel volatil, comme on l'a pû remarquer par son analyse, on ne sera pas surpris s'il nourrit, & s'il empêche de dormir: on trouvera la raison de l'un & de l'autre, en ce que le sel volatil, & l'huile étant intimement unis par la parfaite digestion de cette semence, aidée de la chaleur du pays,

où elle croit, ſont fort propres, l'un par ſon activité, & l'autre par ſa lenteur pour empêcher le ſommeil, & pour fournir en même tems de l'aliment. L'huile comme composée de parties rameuſes, & faciles à être embarraſsées, aydée du ſel volatil qui luy ſert de vehicule, eſt fort propre pour la nourriture de l'animal, & le ſel l'eſt auſſi de ſon côté à rarefier les humeurs, & à ranimer les eſprits ralentis dans le cerveau pour y exciter la veille.

La precaution que j'ay priſe de ne pas parler des qualitez du Café ſans m'en être inſtruit par ſon analyſe, me doit tirer de l'irregularité du procedé d'un Docteur Danois, * qui a fait un Traité

* Simon Pauli Medecin.

de l'abus du Tabac, & du Thé, où il declame fort contre le Thé, & même par occasion contre le Café, quoy qu'il ne paroisse pas qu'il ait fait des experiences capables de luy donner mauvaise opinion de ces drogues, & que tout ce qu'il dit de désavantageux du Café, ne soit fondé que sur les Relations de certaines personnes qui ont cru que non seulement il dessechoit trop, mais qu'encores il effeminoit les hommes, ce que j'examineray en un autre endroit. Ie pense que s'agissant icy en general des qualitez du Café, il est plus raisonnable d'en croire ceux d'entre les Medecins qui par un frequent usage ont pû remarquer ses effets, & les indispositions ausquel-

les ils l'ont reconnu être propre, que de defferer aux opinions de ceux qui n'en parlent que sur le raport d'autruy. Celuy qui nous en a parlé le premier est comme je l'ay dit *Prosper Alpin* dans son Traité des Plantes d'Egypte, & dans sa Medecine des Egyptiens. La faculté de ce breuvage, « dit-t'il, est froide, & seche, « ou plutôt temperée aux qua- « litez premieres, à raison de « quelque chaleur qui s'y trou- « ve mêlée : car cette graine « est composée de deux sub- « stances, sçavoir d'une grossie- « re & terrestre, par laquelle « elle fortifie & corrobore : & « l'autre subtile, composée de « parties chaudes par lesquel- « les elle échauffe, elle deter- « ge, & elle débouche. Cette «

„decoction eſt d'un goût, qui „n'eſt pas éloigné de celuy „qu'a la decoction de la Chicorée, quoy qu'elle deſopile beaucoup mieux.

Veſlingius qui a voyagé en Egypte aprés *Proſper Alpin*, & qui a fait des Notes ſur „ſon Livre des Plantes : dit „en parlant des qualitez du „Café, que l'écorce en eſt un „peu froide & ſeche : mais que „le noyau, qui eſt la graine „dont nous nous ſervons, eſt „moderément chaud. Qu'étant „torrefié, il a une amertume „ſenſible que la langue ſouffre ſans peine, d'où vient „que d'ordinaire, la boiſſon „qu'on en prepare ne cauſe „point de nauſée, quoy qu'on „en boive aſſés grande quantité : il dit auſſi qu'on y fait

des dragées de cette graine. Surquoy j'ay consulté divers amis qui ont été long-tems en Levant, ils m'ont unanimement confirmé la même chose, à quoy ils ont ajoûté que cette sorte de dragées est fort commune & fort estimée en Egypte. Ce qui m'a obligé d'en faire faire icy : la personne que j'ay employée pour cela, y a reüssi parfaitement bien. Mais à dire le vray, je ne les ay pas trouvées de bon goût, & je doute si elles ont aucune vertu.

Tous nos Auteurs Modernes conviennent aprés *Alpin* & *Veslingius*, que le Café fortifie l'estomac, qu'il desseche les humiditez du corps, qu'il est aperitif & desopilatif, qu'il rabat les vapeurs qui montent

au cerveau, qu'il tient éveillé, & qu'il produit quantité d'autres bons effets.

Ie crois que l'on ne ſera pas faché, que je joigne aux témoignages avantageux que rendent les Medecins, des qualités favorables du Café, ce que nous en ont dit quelques-uns des Voyageurs les plus conſiderables de ce Siecle. Ie commence par *Pietro del la Vallé*, qui marque dans le premier Tome de ſes „Relations ce qui ſuit. Les „Turcs ont un breuvage, dont „la couleur eſt noire, qui „pendant l'Eté eſt fort rafrai-„chiſſant, au lieu qu'il échau-„fe en Hyver, ſans changer „pourtant d'eſſence, & demeu-„rant toûjours la même boiſ-„ſon; que l'on avale chaude,

parce qu'elle passe par le feu, «
& l'on la boit à longs traits, «
non pas durant le repas, mais «
aprés, comme une espece de «
friandises, & par gorgées, «
pour s'entretenir à son aise «
dans la compagnie des amis, «
& l'on ne voit gueres d'assem- «
blée parmy eux, où l'on n'en «
boive. Ils nomment ce breu- «
vage *Cahué*, ils le font avec la «
graine ou le fruit d'un cer- «
tain Arbre qui croit en Ara- «
bie vers la Meke. Si l'on veut «
croire les Turcs, il contri- «
buë notablement à la santé, «
aide à la digestion fortifiant «
l'estomac, & arrêtant le cours «
des fluxions, & des cater- «
rhes : ils disent aussi (ainsi «
que je l'ay déja remarqué) «
qu'aprés le souper il em- «
pêche que l'on s'assoupisse : «

„& pour ce ſujet ceux qui „veulent étudier la nuit en „prennent pour lors. I'ay retranché beaucoup de ce que dit *Pietro del la Vallé* du Café, parce que je ne l'ay pas crû de mon ſujet. Ie viens maintenant à ce qu'en a écrit *Thevenot*, qui paſſe en France pour auſſi ſincere dans ſes Relations, que ce premier eſt cru illuſtre dans l'Italie, pour les ſiennes.

Les Turcs, dit-t'il, ont un „breuvage qui leur eſt fort „commun, ils l'appellent *Ca-* „*hué*, & en uſent à toutes les „heures du jour. Cette boiſſon „ſe fait d'une graine qui croit „dans l'Arabie, proche de la „Meke. Ils la font rôtir dans „une poële, ou autre utenſile „ſur le feu, puis ils la pilent, &

& la mettent en poudre fort« subtile, quand ils en veu-« lent boire, ils prennent un« coquemard fait exprez, qu'ils« apellent Ibrik, & l'ayant« remply d'eau, ils la font« boüillir, quand elle boût« ils y mettent de cette pou-« dre, pour environ trois taſ-« ſes d'eau, une bonne cueil-« lier; & quand elle boût, on le« retire vîtement de devant le« feu, ou bien on le remuë,« autrement il s'enfuiroit par« deſſus, car il s'élêve fort vî-« te; & quand il a boüilli« ainſi dix ou douze boüil-« lons, ils le verſent dans des« taſſes de porcelaine, qu'ils« rangent ſur un tranchoir de« bois peint, & vous l'appor-« tent ainſi tout boüillant; il« le faut boire auſſi chaud.«

„qu'on le peut souffrir, mais
„à plusieurs reprises, autre-
„ment il n'est pas bon. Ce
„breuvage est amer & noir,
„& sent un peu le brûlé : on
„le boit tout à petits traits, de
„peur de se brûler : de sor-
„te qu'étant dans une Cave-
„hane (ainsi nomment-ils les
„lieux où on le vend tout
„preparé) on entend une as-
„sés plaisante musique de hu-
„merie. Cette boisson est bonne
„pour empêcher que les fumées
„ne s'élevent de l'estomac à
„la tête ; & par consequent
„pour en guerir le mal. Par
„la même raison il empêche
„de dormir. Lors que nos
„Marchands François ont
„beaucoup de lettres à écrire,
„& qu'ils veulent travailler
„toute la nuit, ils prennent

le ſoir une taſſe ou deux«
de *Cahué*. Il eſt bon auſſi«
pour conforter l'eſtomac, &«
aide à la digeſtion : enfin«
ſelon les Turcs, il eſt bon«
contre toute ſorte de maux,«
& aſſurément il a du moins«
autant de vertu qu'on en«
atribuë au Thé. Quant au«
goût, on n'en a pas beu«
deux fois, qu'on s'y accou-«
tume, & on ne le trouve«
plus deſagreable. Il y en a«
qui y mêlent des cloux de«
gerofles, & quelques grains«
de Cardamome, d'autres y«
ajoûtent du Sucre : mais ce«
mélange qui le rend plus«
agreable, le fait moins ſain«
& moins profitable. Il n'y a«
pauvre ny riche qui n'en«
boive, du moins deux ou«
trois taſſes par jour, & c'eſt«

„une des choſes que le mary
„eſt obligé de fournir à ſa
„femme. Il y a pluſieurs caba-
„rets publics de *Cahué*, où
„on le fait cuire dans de
„grandes chaudieres. En ces
„lieux toutes ſortes de per-
„ſonnes ſe peuvent rendre,
„ſans diſtinction de Religion
„ny de qualité; & il n'y a
„point de honte d'y entrer,
„pluſieurs y allans pour s'en-
„tretenir : il y a même au
„dehors du logis des bancs
„de maſſonnerie, avec des
„nattes par deſſus, où s'aſ-
„ſoient ceux qui veulent voir
„les paſſans, & être à l'air.
„Il y a ordinairement dans ces
„Cavehanes pluſieurs violons,
„joüeurs de flûtes, & Muſi-
„ciens, qui ſont gagez du
„maître du Cavehane, pour

joüer & chanter une bonne« partie du jour, afin d'attirer« le monde. Quand quelqu'un« est en un Cavehane, &« qu'il y voit entrer des per-« sonnes de sa connoissance,« s'il est un peu civil, il don-« nera ordre au Maître de ne« point prendre de leur ar-« gent, & cela par un seul« mot, car lors qu'on leur pre-« sente du *Cahué*, il n'a qu'à« crier *Giaba*, c'est à dire *gra-*« *tis*. Ils ont encore le Sorbet,« qui est un fort bon breuva-« ge. Il se fait en Egypte, de« Sucre, de jus de Limon,« de Musc, d'Ambregris, &« d'eau Rose. Quand ils veu-« lent regaler quelqu'un qui les« vient voir, ils luy font appor-« ter une tasse de *Cahué*, en aprés« le Sorbet, & puis le Parfum.«

Edoüard Terry, fameux Voyageur Anglois, dans la Relation qu'il a faite de son voyage aux Indes Orientales en parlant des Païs du Mogol, „marque qu'il y a beaucoup „de personnes, à qui la Re„ligion ne permettant pas de „boire du vin, se servent d'u„ne liqueur qui est plus sai„ne qu'elle n'est plaisante à „boire, qu'ils appellent *Cahüa*, „qui est composée de la fari„ne d'une fève qu'on fait „boüillir dans l'eau à laquelle „elle ne donne que peu de „goût, quoy qu'elle ne laisse „pas d'avoir beaucoup de ver„tu pour aider à la digestion, „pour réveiller les esprits, & „pour purifier le sang.

Duloir dans son Voyage de Levant, traitant des visi-

tes des Turcs, dit que tant« soit peu qu'elles soient de« ceremonie, quelques momens« aprés qu'on est assis, le« maître de la maison fait ap-« porter une Cassolette auprés« de son amy, & deux valets« luy couvrent la tête d'une« Tavayole, afin que la fumée« du Parfum ne s'échape pas.« On luy sert aprés dessus une« souscoupe de bois, peinte« de feüillage à la Persane,« une grande tasse pleine de« Sorbet, qui est un suc de« Limon confit dans le Sucre,« & qu'on delaye dans l'eau,« & ensuite on luy aporte dans« une tasse plus petite le *Ca-*« *hué*, qui est une eau rousse« qui prend son nom avec sa« teinture d'une graine qui« vient d'Egypte, qu'on fait«

„boüillir dedans, & qui eſt
„groſſe comme un grain de
„froment. Ce breuvage, con-
„tinue-t'il, n'en eſt bon qu'ex-
„trêmement chaud, tellement
„qu'a peine peut-on le ſuc-
„cer du bord des levres, & on
„ne le prend qu'en ſoufflant
„& à diverſes repriſes. Il eſt
„d'un goût qui ſent un peu
„la fumée, mais d'un effet
„merveilleux pour l'eſtomac,
„& pour empêcher que les
„vapeurs ne montent au cer-
„veau.

J'ennuyerois mes Lecteurs, ſi je raportois tout ce que nos Voyageurs modernes nous ont dit du Café : pour éviter cet inconvenient je finis, par ce qu'en a écrit *Monſieur de Bourges*, dans la Relation qu'il a faite du Voyage de

Monsieur l'Evêque de Beryte en la Cochinchine, au denombrement des incommoditez que l'on a à souffrir dans la marche de la Caravane par le desert, il marque pour une des plus insuportables la rareté des eaux, que l'on a de la peine à trouver, & que l'on ne trouve le plus souvent que fort infectes. Il dit sur ce sujet aux pages 40. & 41.

Comme l'eau que l'on ren- « contre est souvent mauvai- « se & croupie, pour corri- « ger l'incommodité qu'elle « cause à l'estomac, les Turcs « se servent d'un Breuvage « qu'ils apellent Café, qui com- « mence d'être en usage en « quelques Villes de l'Europe. « Cette boisson est composée «

„d'une petite fêve, qui croit
„dans l'Arabie proche de la
„Meke, en telle abondance
„que de là on la transporte
„par toute l'Asie & presque
„par tous les lieux où il y a
„des Mahometans, qui se ser-
„vent de cette boisson au
„lieu de vin, dont elle imite
„assés les effets : ayant la pro-
„prieté de fortifier l'estomac,
„& de faciliter la digestion :
„elle a de plus celle de puri-
„fier les vapeurs de la tête.
„Ils font rôtir cette fêve dans
„une poile, puis ils la redui-
„sent en poudre dans un mor-
„tier ; & aprés en avoir se-
„paré le son par un tamis,
„on fait boüillir cette farine
„noire & demi brûlée dans
„l'eau, durant l'espace d'un
„Miserere, puis on la boit

la plus chaude que l'on peut. «
Quoy que cette liqueur n'ait «
aucun goût agreable, mais «
plutôt amer, elle ne laisse «
pas d'être fort estimée par «
ces gens-là, pour les bons «
effets qu'ils trouvent en elle : «
ce qui fait paroître le soin «
que Dieu a de fournir tous «
les païs des choses ne- «
cessaires pour l'avantage des «
hommes : on ne peut douter «
que dans les autres païs, il «
n'y ait des plantes qui ont «
de pareilles vertus.

Si le nombre extraordinaire des personnes qui rendent témoignage à la verité d'une chose, la doit rendre plus recevable, il n'y en eut jamais de mieux établie que celle des qualitez salutaires du Café, contre les maux de tête, les

indigeſtions d'eſtomac, l'aſſoupiſſement, & pour la purification du ſang. Tous ceux qui en ont écrit, tous ceux qui en parlent, & la pluſpart de ceux qui s'en ſont ſervis; conviennent que ces vertus luy ſont ſi naturelles, que ceux qui en diſconviendroient, ne luy rendroient pas la juſtice qui luy eſt duë. C'eſt ce qui me fait dire, que quand même il n'auroit pas les autres qualitez qu'une experience bien juſtifiée & reïterée, a fait ſenſiblement connoître qu'il poſſedoit, il en auroit ſuffiſamment pour meriter beaucoup d'eſtime.

CHAPITRE IX.

Des effets du Café, & particulierement sur l'estomac.

LE premier effet qui se fait sentir en beuvant du Café, est sur les parties de la bouche. Quand il est bien accommodé quoy qu'on le boive fort chaud, il ne brûle, n'y n'enlêve pas la peau de la langue, du moins comme le feroit l'eau chaude au même degré : ce qui vient peut-être, de ce que la décoction étant plus embarassée par le plus fin de la poudre du Café qui s'y mêle, elle ne penetre pas si vîte que l'eau simple.

Les Dames soigneuses de leur beauté, pourroient peut-

être craindre que la chaleur actuelle de ce breuvage ne leur noircît les dents : mais outre qu'on ne voit pas que les Orientaux ayent les dents plus noires que les autres, quoy qu'ils en boivent tant ; en tout cas, le remede à cela, seroit le marc même du Café, qui les nettoye & les blanchit, si l'on a soin de s'en servir. C'est ainsi que la cendre du Tabac blanchit les dents, bien que sa fumée les noircisse.

Un des plus subits effets du Café, est sur l'estomac : il est certain qu'il en aide merveilleusement la coction qui s'y fait, & qu'une infinité de peuples de l'Asie, de l'Afrique, & même de l'Europe, à qui la Loy de

Mahomet deffend l'uſage du vin, s'en ſervent heureuſement à ſa place. A cela les protecteurs du vin qui ſont en tres-grand nombre en ces païs, me diront que tout au plus, le Café ne pourroit être admis, que pour ſubſtitut du vin, & que puis que ce dernier eſt aſsés abondant chés nous, il ne faut pas aller chercher une boiſſon étrangere qui ne ſçauroit autant valoir.

Ie répons ſans vouloir diminuer le merite du vin, dont je ne pretens pas de blâmer le droit uſage, qu'en pluſieurs rencontres le Café luy eſt preferable, comme il y en a, dans leſquels le Café doit ceder au vin. Il y a quantité d'hommes, de femmes &

d'enfans qui naturellement ne peuvent point ſuporter le vin, à qui le Café ne ſçauroit qu'être utile. D'ailleurs tous ceux qui ont de la fievre, des maux de tête, & pluſieurs autres indiſpoſitions, ſeroient incommodez du vin, au lieu qu'en ces occaſions le Café leur fait du bien.

Il ſe fait dans les eſtomacs chauds & dans les excés du vin, une eſpece de diſtilation ſemblable à celle qui ce fait artificiellement. L'eſprit ſe ſepare d'abord, entre dans les veines, agite le ſang avec rapidité, & bleſſe les membranes du cerveau : ce qui reſte dans l'eſtomac, eſt le vinaigre, ou le tartre du vin diſſoût dans du phlegme, & ce tartre porté dans les boyaux,

y cause la colique, dans les reins la gravelle, dans les jointures la goute; le Café ne fait rien de tel. Son esprit n'est point si inflammable que l'esprit de vin. Il n'y a point dans le Café d'acide qui puisse causer ces incommodités. Ainsi quelque excés que l'on fasse de ce breuvage, on n'en ressent point de mal de tête, & on n'en est point enyvré, il ne produit ny gravelle, ny goute, comme je diray dans la suite; de sorte qu'on ne sçauroit désavoüer qu'il n'y ait bien des rencontres, où il est à preferer au vin. Et à propos de cela, il ne faut pas oublier une particularité, qui fortifie beaucoup mon opinion. C'est que le Café desenyvre sur le champ, du moins

ceux qui ne ſont pas yvres au dernier degré : en voicy un exemple. Un de mes amis s'étant laiſſé ſurprendre aux agréemens du vin, ſe mit à joüer au Piquet aprés le repas, il perdoit ſon argent, parce que les fumées du vin luy faiſoient voir cœur pour carreau : je le tiray à part, & luy fis boire une bonne taſſe de Café, enſuite dequoy il revint au jeu l'eſprit & la vûë auſſi libres qu'il les avoit eûs à jeun. Aprez cela les Partiſans du vin, ne doivent pas ſe declarer ennemis du Café. C'eſt pour cette raiſon, que par politique, on deffendit il y a quelque tems en Angleterre les cabarets du Café, qui y ſont dans un nombre incroyable, * & on n'y deffen-

* Bien des gens qui ont fait un grand ſejour à Londres, m'ont aſſuré qu'é cette ſeule ville-là, ils vont au dela de trois mille.

dit pas ceux du vin, parce que dans ces premiers, on raiſonnoit avec un grand ſens froid des affaires d'Etat, & du Gouvernement : au lieu que les fumées turbulentes du vin mettent bien-tôt les gens hors des moyens de parler ſi ſerieuſement. Le Café ayde donc merveilleuſement la premiere coction, & en empêche tous les deſordres. On apelle en Medecine premiere coction, le changement des alimens, qui ſe fait dans l'eſtomac, en une ſubſtance blanche & liquide, qu'on nomme Chyle, & lors que ce Chyle eſt cuit & fermenté bien à propos, & qu'il n'a reçu aucune alteration par les intemperies, ou obſtructions des entrailles & premieres voyes par où il paſſe,

il se convertit en un sang loüable, duquel les parties croissent, se nourrissent & se maintiennent dans leur état naturel : c'est ce qu'on apelle seconde & troisiéme coction. Or s'il est vray, comme il n'en faut pas douter, que les vices de la premiere coction ne se corrigent point dans la seconde ny dans la troisiéme, c'est à dire, que d'un chyle mal conditioné, il ne s'en sçauroit faire un bon sang, ny d'un méchant sang une bonne nouriture. Il n'est pas moins constant que lors que ce chyle a acquis toute la perfection qu'il doit avoir, l'animal doit joüir d'une parfaite santé, si quelque cause externe ne l'en empêche.

Il faut ajoûter que le Ca-

fé étant composé de deux ſubſtances, l'une ſubtile, & volatile, & l'autre terreſtre, comme je l'ay déja dit. La premiere émouſſe la trop grande acidité du levain de l'eſtomac, & adoucit le chile, comme les ſels volatils adouciſſent tous les acides; & la partie terreſtre eſt déterſive, & tant ſoit peu reſſerrante, ce qui la rend tres-propre à l'eſtomac, dont il fortifie le ferment par ſa qualité abſterſive, il en netoye le limon, auſſi bien que celuy des menus boyaux, & conſomme même par ſa ſechereſſe les humidités ſuperfluës des parties nourriſſieres: outre que par ſon alcali, il abſorbe les aigreurs indigeſtes qui peuvent floter dans les premieres

voyes, il resiste sans contredit à toute corruption, & s'opose fortement aux coagulations, qui sont la cause la plus commune des maladies : ce qui fait qu'il ayde beaucoup à cette transpiration insensible qui entretient la bonne santé. Or comme il est bon dans la Medecine de joindre l'experience à la raison. On pourroit raporter icy quantité d'exemples de particuliers, que l'usage du Café a gueris de leurs indispositions d'estomac : mais il suffit d'en citer un general & convainquant. C'est que quoy que les Turcs ne boivent que de l'eau, qu'ils mangent plus de legumes, de laitage & de fruits, que de viandes ; & que même ils se servent la

plusſpart du pain ſans levain, & tres-peu cuit, ce qui devroit ruïner entierement leur eſtomac, cependant ils n'en ſont incommodez que tres rarement, ce qui ne peut venir ſans doute que de l'uſage du Café. Car quoy qu'ils ayent d'autres boiſſons, comme le Sorbet, le Chosaf, fait de miel & de raiſins ſecs, & l'aigre de Cedre, il n'eſt pas croyable que ces breuvages compoſez d'eau, de jus de citron, de ſucre, ou de miel, ſoient capables de corriger les cruditez de l'eſtomac que doivent cauſer leurs alimens indigeſtes. Outre qu'ils ne boivent gueres de Sorbet que dans l'Eté, au lieu que l'uſage du Café eſt continuel parmy eux. Cependant en

France, où les vins ne sont point mauvais, on ne laisse pas d'être fort sujet aux indigestions, & aux maux d'estomac, quoy qu'on n'y mange pas tant d'alimens cruds & indigestes qu'on fait dans tout le Levant. On a vû sur ce sujet un effet admirable du Café dans la personne de Monsieur le Marquis de Crillon. * Aprés une grande maladie, dans laquelle l'usage excessif de la Limonade & d'autres boissons semblables qu'il avoit employé pour étancher sa soif & pour le plaisir, luy avoient gâté l'estomac & ôté toute sorte d'apetit : le Café luy fit sortir par haut & par bas, des pelotons d'une glaire viscide & recuite, laquelle apparemment tapissoit, & bouchoit

* Extrait d'une Lettre de Mr Rideu Professeur en Medecine à Montpelier.

bouchoit les pores de l'estomac, par où le levain s'insinuë, & y passe pour dissoudre les alimens, & picoter cette partie.

Il est vray que le Café excite rarement le vomissement, neanmoins il l'excite, & sur tout quand le fonds de l'estomac est plein de reste de chyle indigeste & de glaires, parce qu'il les fond, & les atenuë, & que ces crudités ne pouvant devenir un bon aliment, l'estomac est excité par la tiedeur du Café à les rejetter avec elles. Hors de ces rencontres qui n'arrivent même qu'a quelques personnes, le Café arrête les vomissemens, qui ne viennent souvent que d'une humeur trop acide & trop corrosive, qu'il adoucit

par son sel volatil ; & qu'il émousse par sa partie huyleuse.

Aprés avoir etably nettement comme je l'ay fait, que le Café procure une loüable digestion, on doit comprendre qu'il doit aussi être bon, pour empêcher la generation des vers, qui ne sont que les ouvrages des indigestions & des crudités de l'estomac ; ou des glaires qui croupissent dans quelque cavité du corps ; & que par son amertume, il est propre aussi bien que les autres drogues de ce goût, à resister à la corruption.

CHAPITRE X.

Des maladies du bas ventre, & de celles des femmes ausquelles le Café est propre, de la gravelle, & de la goûte.

IL ne faut pas douter que si le Café est propre comme on vient de voir, à dissoudre les glaires de l'estomac, il ne le soit aussi par la même raison à fondre la pituite vitrée des boyaux, qui y cause souvent la colique, & à resoudre aussi peu à peu de semblables humeurs visqueuses, qui embarrassant les petits vaisseaux du foye, de la ratte & du pancréas, y causent des obstructions facheuses.

Prosper Alpin dit qu'il est

plus efficace pour desopiler, que la teinture de chicorée amére, du goût de laquelle il aproche ; que l'on s'en sert en Egypte pour les obstructions des viscéres, & pour les tumeurs du foye, & de la rate.

Vestingius assure qu'il est excellent, lors qu'il y a des sucs froids & épais, qui font des obstructions dans les entrailles & dans les vaisseaux dispersés par tout le corps : & cét effet est si incontestable, qu'il est la cause qu'on a pris le *Bunchum* d'*Avicenne*, pour le *Bon* ou le Café, à cause de la même vertu qu'il luy attribuë. Tous les Modernes en conviennent, c'est aussi pour cela que l'on s'en sert avec beaucoup de succez aux

personnes phlegmatiques, & aux filles opilées, dont plusieurs ont été gueries par le seul usage de cette boisson. Et comme nous avons veu par son Analyse qu'il abonde fort en sel volatil : on ne sera pas surpris qu'il soit capable de corriger tous les mauvais levains de la masse du sang, de la dessecher par la consomption de ce qu'elle a de plus humide, & de plus gluant, de redonner aux humeurs les plus épaisses un mouvement reglé, & de les subtiliser assés pour pouvoir être chassées par les voyes ordinaires.

On doit conclurre de là, qu'il doit aussi être fort bon pour procurer les mois aux femmes. C'est ce que l'expe-

rience journaliére justifie. Plusieurs Auteurs assurent qu'il emporte les obstructions de la matrice, & qu'il est utile pour faire venir les évacuations ordinaires des femmes lors qu'elles sont supprimées. Les Egyptiennes & encore plus les Arabes, s'en servent familierement dans cette vûë, lors qu'elles les ont, pour les faire couler avec plus de facilité, & plus d'abondance, ou pour les faire revenir lors qu'elles sont arrêtées.

Au reste, comme la plus-part des maladies des femmes dépendent du dereglement de cette evacuation naturelle & ordinaire, il est à presumer que le Café servant à les corriger, doit être aussi parfaitement bon à plusieurs autres

indispositions de ce sexe. Les vapeurs de mere qui sont causées par un mouvement irregulier des esprits qu'excitent les matieres heterogenées & corrompuës dans le bas ventre, ou dans la masse du sang, sont calmées par son sel volatil, qui adoucit les pointes de ces matieres acres.

Un Medecin celebre de Saintonge a écrit à un de mes amis, qu'il sçait par une experience incontestable que le Café pris bien chaud est d'un grand secours pour les femmes qui dans le tems de leurs ordinaires souffrent des tranchées douloureuses, parce qu'il rend le sang moins acre & plus fluide. Il ajoûte qu'on en peut donner sans danger aux femmes au moment qu'el- Monsieur de la Closure.

les viennent d'accoucher pour reſtablir leurs forces diſſipées ; que cela fait parfaitement bien, & qu'on peut leur en faire prendre deux taſſes tous les jours tant qu'elles ſont en couches.

Voilà bien des remarques conſiderables, par leſquelles on doit juger de l'excellence du Café : ce n'eſt pourtant pas-là que ſe terminent ſes bonnes qualitez. Il eſt ſouverain pour tenir les reins ouverts, pour donner paſſage à la ſeroſité. Par ſon ſel volatil il r'anime & entretient la chaleur naturelle, il débouche puiſſamment tous les endroits par où il paſſe, il exalte & adoucit les levains des entrailles, & en perfectionne les fermentations dont il change le caractere,

lors qu'elles dégenerent ; & par ce moyen il rameine à un haut point de perfection toute l'œconomie naturelle. C'est sans doute son frequent usage qui garentit les Turcs de l'hydropisie, & qui fait que cette maladie est tres-peu connuë en Levant. Les Anglois avoüent, par un écrit qu'on imprima à Londres il y a dix ou douze ans, qu'elle est devenuë beaucoup plus rare parmy eux, aussi bien que la goute, depuis qu'ils se servent souvent du Café ; & je ne doute pas que si nos Biberons vouloient se partager entre luy & le vin, ils ne fussent beaucoup moins sujets à devenir hydropiques.

Mollenbroc Medecin Alemand assure dans son Trai-

té de la goute vague ſcorbutique, que les Danois, les Suedois & les Holandois, éprouvent tous les jours l'utilité du Café dans les maladies hypocondriaques & ſcorbutiques. On n'en doit pas être ſurpris, puis que ces maladies viennent des humeurs tartareuſes, acides & corroſives, qui ont beſoin d'être adoucies par des remedes tels que le Café. Auſſi les autres plantes & drogues qu'ils employent pour le Scorbut abondent extrêmement en ſels volatils, comme entre autres le Cochlearia & le Creſſon d'eau.

Ce qui a encore acquis de la reputation au Café, eſt la faculté qu'il a de preſerver de la gravelle & de la goute, qui

ſont deux couſines germaines. Soit que la matiere de l'une, & de l'autre ſoit fournie par l'eſtomac, ſoit qu'elle vienne de la maſſe du ſang, ce breuvage qui corrige la coction vitieuſe de l'eſtomac & qui purifie le ſang, ne ſçauroit qu'être propre à prevenir les accés de ces deux grandes maladies. Voicy ce qu'un particulier de Geneve * en écrivit à un Medecin de cette ville * il y a plus de vingt ans, c'eſt à dire lors que le Café commençoit d'être en uſage dans ce Royaume : un Gentilhomme, dit-t'il, de mes voiſins nommé Mr Deverace, qui a été attaqué de la goute dez l'âge de vingt cinq ans juſques à celuy de ſoixante dont il eſt à preſent âgé, à peu prés

* un gouteux qui demandoit avis pour ſon mal.

*Feu Monſieur Gras, hõme d'une ſinguliere erudition.

de mon temperament, gros & replet, uſe depuis environ quatre ans, d'une petite graine noire qui vient des Indes nommée Café, par le moyen de laquelle il s'eſt garenty des attaques de ce mal depuis ce tems-là, quoy qu'il eût déja les mains & les pieds noüés. Il dit que cette decoction purge les ſeroſités & les humeurs ſuperfluës. Il avoit comme moy un gros ventre qui s'eſt entierement abaiſsé. Il m'a fort conſeillé d'en uſer, mais je ne l'ay pas voulu faire, ſans avoir vôtre bon avis.

Cét exemple des qualitez favorables du Café pour la goute, eſt remarquable : en voicy un autre qui ne l'eſt pas moins, que j'ay en main depuis l'année 1678.

Un Reverend Pere Augustin déchausſé de la ville de Marſeille, nommé le Pere Alexandre d'Albertas âgé de ſoixante cinq ans, travaillé de la goute dez l'âge de quarante, ayant par hazard usé du Café le matin à jeun durant quelques jours conſecutifs, dans ſa ſoixante deuziéme année, s'en trouva extrêmement ſoulagé ; ce qui l'obligea de continuër à s'en ſervir, & il luy a ſi bien reuſſi, à ce qu'il m'a dit luy-même, que durant les deux années precedentes, il n'a eû aucune ateinte de ſon mal. Il eſt vray que dans cette troiſiéme année il en a ſoufert quelques attaques, mais beaucoup moins rudes que celles qu'il avoit euës avant que de ſe ſervir de cette dé-

coction, encore les impute-t'il à ce qu'au commencement du Printems il negligea de se purger comme il avoit accoutumé. Il n'en prend qu'une tasse tous les matins, & il assure que dans le même moment qu'il la boit il ressent de la diminution dans son mal, soit que cela vienne d'un effet de la force de son imagination, ou de celle de la vertu de son breuvage.

Un Religieux du moins sexagenaire, qui est en cette ville, aprés avoir été tourmenté long-tems de cette même maladie, en a été si bien gueri par le seul usage du Café, qu'il y a sept ans à ce que je sçay de sa propre bouche, qu'il n'en a ressenty aucune douleur. Ie me serois fait un

grand plaisir d'apprendre son nom & son Ordre au Public ; mais son scrupule, dont sans doute l'humilité est l'unique motif, n'a pas voulu m'accorder la liberté de l'un ny de l'autre. Ce Pere cuit son Café d'une maniere singuliere : car il le fait bouillir durant une demy heure.

Ie rapporterois d'autres preuves de cette qualité du Café, mais je m'asseure que ce que j'en ay dit suffit pour en établir la verité, qui me paroit encore fortement apuyée par ce que nous raportent ceux qui ont demeuré long-tems en Levant, de la rareté de la goûte en ce pays-là, de la gravelle & de la pierre : ce qui ne peut être que par l'effet de l'usage frequent de cet-

Memoire de Monsieur Spon, Medecin de Lyon.

te boiſſon auſſi propre pour ces maladies, que le vin leur eſt contraire.

Dans la deduction des vertus du Café, nos Auteurs ont oublié, qu'il eſt fort bon contre le cours de ventre, & contre le flux de ſang. *Monſieur le Chevalier Chardin*, qui doit à ſa ſeule vertu cette qualité, m'a fait l'honneur de m'aſſurer par une de ſes Lettres, qu'il s'en eſt tres-utilement ſervy en Levant pour ſe guerir d'une violente diarrhée. Il en prenoit trois ou quatre taſſes par jour le plus chaudement qu'il le pouvoit ſouffrir : ceux qui connoiſſent cét illuſtre voyageur, ſçavent que ſa ſincerité doit purger de tout ſoupçon de déguiſement les choſes qu'il avance.

CHAPITRE XI.

De l'usage du Café pour les maladies de la poitrine, du lait Cafeté, & de l'effet favorable du Café pour la guerison des fiévres.

TOute la masse du sang passant dans les poûmons, par le moyen de la circulation, il est impossible que le sang étant impur le poûmon ne s'en ressente : c'est pourquoy si le sang est chargé de glaires, ou de trop de serositez, il doit faire de l'embarras dans la poitrine, & causer la toux, la courte halaine & l'oppression. Ainsi il est tres certain que dans ces rencontres, le Café est d'un grand secours. * Un Medecin de cet- Mr Spon.

te ville m'assure qu'il l'a ordonné tres souvent avec succez à des personnes qui crachoient beaucoup, & à des Asmatiques. * Un Professeur de Montpellier m'écrit aussi qu'il en a veu une experience singuliere sur un homme de consideration de sa ville, Conseiller à la Cour des Aydes. Ce malade se trouvoit obligé de cracher incessamment, & étoit quelquesfois reduit aux abois par la viscosité des matieres salivales. Il a été delivré de cette indisposition par l'usage du Café: par ce moyen il s'est procuré un bon chyle, qui n'a embarrassé son sang de rien de visqueux, ny de gluant, en comparaison de ce qui luy arrivoit. Il en prend le matin, ou d'abord

* Mr Rideu.

aprés qu'il a dîné.

On a veu plusieurs predicateurs se servir utilement du Café pour se fortifier la voix, & une personne digne de foy, m'a assuré qu'il avoit connu familiérement en Italie un grand Predicateur, qui ne montoit point en Chaire qu'il n'en eût pris une tasse, parce que l'experience luy avoit apris que cette boisson dilatoit la poitrine, rendoit la voix plus claire, fortifioit les reins & la tête, & rabatoit les fumées de l'estomac. Memoire d'un P. Iesuite.

Le R. P. Nicolas Capucin, qui passe universellement dans son Ordre pour un homme d'une vertu à se distinguer, & reconnu dans la pluspart des Chaires les plus considerables du Royaume pour un Predicateur

d'une erudition & d'une éloquence ſingulieres, a avoüé à pluſieurs de ſes amis, que bien des fois il luy étoit arrivé de ſe jetter dans le dernier épuiſement par des ſermons que la circonſtance du tems ou celle des ſujets, avoit rendu plus longs que les regles de l'Art & l'uſage accoutumé ne le permettent : mais qu'en ces occaſions un couple de taſſes de Café priſes le plus chaudement qu'il ſe peut, reparoient ſi bien ſes eſprits, & luy redonnoient ſi promptement ſes premieres forces, qu'il ſe trouvoit en état de prêcher de nouveau ſur le champ, avec la même vigueur & le même degagement que s'il n'avoit point parlé de tout le jour.

Un autre Religieux du même Ordre, qui ne le cede, ny en merite, ny en ſcience, ny en aucune autre partie à celuy que je viens de nommer, m'a dit qu'ayant un jour à prêcher dans une ville, & dans un Auditoire fort conſiderable, il luy arriva inopinement un accident qui le mit hors de tout moyen de rendre l'action qu'il avoit preparée, dont il perdit tout à coup juſques aux moindres idées. La cloche l'avertit dans ce fâcheux contretems, que le moment qu'il falloit monter en Chaire aprochoit, ce qui le jetta dans le dernier étonnement. Dans cette extremité, il ſe reduiſit pour derniere reſource à l'employ du Café : il en prit une taſſe, qui luy

procura la facilité de satisfaire à son engagement, avec cette particularité considerable, qu'à mesure qu'il avaloit une gorgée de sa boisson, il s'appercevoit sensiblement que les vapeurs qui occupoient son cerveau s'en retiroient, & faisoient place aux pensées qui sembloient en être entierement sorties.

Il est constant que pour les maladies de la poitrine, il n'est rien de pareil au lait Cafeté, ou Café au lait, dont je vais maintenant parler. Le premier qui l'a mis en usage à ce que l'on croit, est un Medecin Allemand nommé *Neuhofius*. Il en parle dans l'Ambassade des Holandois à la Chine qu'il a écrite. Il le faisoit cuire, & l'apelloit son

boüillon de féves, parce que le Café en est une espece, comme je l'ay déja remarqué. Peut être s'en étoit-il avisé à l'imitation des Chinois, qui donnent le Thé avec le lait aux Phtisiques, & qui en prennent aussi par regal.

Un celebre Medecin de Grenoble, a employé depuis quelques années le Café au lait & en a fait de fort belles Cures. Ce qu'il a eû la bonté de m'en écrire, est de trop grande consequence pour le taire, le voicy mot à mot. Mr Monin

Pour répondre à ce que « vous souhaitez de sçavoir « au sujet du lait Cafeté, je « vous diray qu'il y a cinq ou « six années que j'en fais user « dans toutes les maladies, où « nous avons accoutumé d'or- «

„donner le lait. Ie n'en ay ja-
„mais veu aucun mauvais ef-
„fet, & ce qui eſt merveil-
„leux, c'eſt qu'il ne ſe caille
„point dans l'eſtomac, qu'il
„n'oppile point les entrailles,
„& qu'il ne donne pas à la
„tête, ne laiſſant pas nonob-
„ſtant le mélange du Café,
„d'adoucir l'acrimonie des hu-
„meurs, d'en calmer les fer-
„mentations, d'arrêter la Toux,
„de nourrir & d'engraiſſer
„les malades : les raiſons vous
„en ſont tres connuës. Ie pour-
„rois vous citer quantité d'ex-
„periences que j'en ay faites.
„I'en fis l'eſſay il y a ſix
„années ſur moy même. I'é-
„tois naturellement ſujet à la
„migraine, & ayant les en-
„trailles chaudes, je n'avois
„jamais pû ſupporter aucun
lait.

lait. I'en pris durant six se- « maines, le plus heureuse- « ment du monde, ce que « j'ay reïteré depuis plusieurs « fois, & encore le dernier « mois de Novembre, avec « tout le succés que j'aurois « pû souhaiter. I'en ay aussi « fait prendre plusieurs fois à « ma femme qui fut à l'extre- « mité d'une vraye Phtisie il « y a seize ans, & qui a été « aux abois le mois d'Août « dernier d'une * Pleuroperip- « neumonie. Cette violente ma- « ladie ayant été calmée par « les remedes ordinaires dans « huit jours, il luy resta une « toux importune, une cha- « leur aux poûmons, qu'elle « a naturellement delicats, & « un poulx fort frequent, avec « une grande secheresse uni- «

* Inflammation de Poûmons.

„verſelle, ce qui me fit
„apprehender qu'elle ne re-
„tombât dans la Phtiſie, &
„m'obligea de la preparer par
„les doux purgatifs, & deſo-
„pilatifs (ayant les viſceres
„nourriciers, & ſur tout la
„rate fort obſtrués) à l'uſage
„du lait d'Aneſſe, lequel étoit
„bien conditionné, & qu'el-
„le a pris tres methodique-
„ment durant un mois, mais
„ſans aucun ſuccez, ſon poulx
„étant toûjours de même, ſa
„toux plus importune, ſes
„crachats encores plus abon-
„dans, jaunes, & quelquefois
„verdâtres, ſe plaignant de
„chaleurs & de quelques
„opreſſions de poitrine, no-
„nobſtant l'exact regime de
„vivre & les doux purgatifs
„reïterez toutes les ſemaines.

Voyant que l'usage de ce« lait luy étoit inutile, je luy« fis commencer celuy de va-« che Cafeté, dont elle a pris« une chopine tous les jours« durant six semaines, la pur-« geotant de dix en dix, ou de« douze en douze jours : l'u-« sage de ce lait luy a été si« favorable, que tous les symp-« tomes que je vous ay cy de-« vant marquez cesserent dans« la premiere huitaine ; elle re-« prit un appetit extraordinai-« re, & de l'embonpoint plus« qu'elle n'en a eu de sa vie ;« en sorte que la femme d'un« de mes Collegues, qui ne« l'avoit pas veuë depuis un« mois, luy disoit hier, qu'en« entrant dans sa chambre, el-« le avoit crû qu'elle avoit une« fluxion sur les dents, qui«

„luy avoit fait enfler les
„joües.
„ Pour preparer le Café, je
„fais mettre une bonne écuel-
„lée de lait dans un poilon;
„lors qu'il commence à s'éle-
„ver, j'y fais mêler une cuil-
„lier de Café, que je fais
„bien démêler afin qu'il ne se
„mette pas en grumeaux : je
„ne le fais que fort peu boüil-
„lir; ayant retiré le poilon
„du feu, la poudre tombe au
„fond en peu de tems. Je le
„fais ensuite verser dans une
„écuelle de fayence, aprés y
„avoir fait mettre une cuil-
„lier de Cassonnade. Il faut
„le humer gorgée à gorgée,
„le plus chaudement qu'on
„peut : il ne faut rien pren-
„dre de quatre heures, aprés
„quoy on peut dîner. La do-

ſe que je mets du Café dans«
le poilon, eſt de trois drag-«
mes : mais il faut ſe donner«
garde, Monſieur, qu'il ne«
ſoit pas trop brûlé, car il«
donneroit un fort méchant«
goût au lait.

Le même Medecin m'a encore fait l'honneur de m'écrire ce qui ſuit.

Il y a en cette ville un«
homme de la premiere quali-«
té, qui depuis quatre ou cinq«
années, prend au Printems &«
en Automne, du lait Cafeté,«
ce qui luy donne de la for-«
ce & de la vigueur durant«
toute l'année, pour reſiſter«
aux continuelles fatigues que«
les exercices de ſa pieté ex-«
traordinaire luy cauſent dans«
les Hôpitaux & ailleurs.«

„Ce qui eſt de plus ſurpre-
„nant, c'eſt que cét uſage
„du lait Cafeté, empêche
„le retour frequent des
„douleurs cruelles d'eſtomac
„que les acidités luy cau-
„ſoient.

Aprés avoir vû l'analyſe du Café, on ne ſera pas en peine de rendre raiſon de ce qu'il empêche la coagulation du lait, car puis qu'il abonde en ſel volatil, il ne peut manquer de rompre la pointe des acides, qui ſeroient capables de faire cailler le lait. Il n'y a que les acides qui font cela : le ſel armoniac empêche bien la coagulation étant mêlé avec le lait & le ſucre que l'on y ajoûte, quoy qu'il ne le face que foiblement, & que ſouvent il ne ſuffiſe pas. C'eſt

par la même raiſon, qu'un Medecin fameux, * fait prendre le lait avec l'eau de chaux pour l'empêcher de ſe cailler, & pour guerir les diſſenteries & les maladies de la poitrine, ce que le lait ne feroit pas tout ſeul, ſans ce correctif, ou un ſemblable, tel que nôtre Café. Ie dois ſeulement ajoûter au Memoire de l'habile Medecin de qui je tiens tout ce que je viens de dire du lait Cafeté, qu'on peut encore le prendre ſans faire boüillir le Café dans le lait, ce qui eſt bon quelques fois de ne pas faire, pour ne pas rendre le lait trop épais. Au lieu de cela, ſi le Medecin le juge à propos pour le malade, on fera boüillir le Café dans l'eau à l'ordinaire, & on en

* Mr de la Cloſure.

meſlera une bonne taſſe avec une écuellée de lait, ou bien on le prendra devant le lait ou aprés ; car pourveu qu'ils ſe mêlent dans l'eſtomac, il importe peu de quelle façon on le prenne. Ie ſçay des perſonnes qui l'ont eſſayé de toutes ces manieres, & s'en ſont bien trouvées. Chacun choiſira ce qui ſera mieux de ſon goût. En apparence ce mélange ne peut être que fort déſagreable : il ne l'eſt pourtant pas, ſur tout quand le Café a boüilly dans le lait, & qu'il eſt un peu épaiſſi ; car alors il aproche du goût du Chocolate, que preſque tout le monde trouve bon. On peut employer cette methode, en uſant du lait d'aneſſe de même qu'en prenant de celuy de vache.

Je ne doute point même que le Thé ne s'acorde fort bien avec le lait, puis qu'il eſt amer comme le Café & qu'il aproche fort de ſes qualitez. Les amers, quoy que purgatifs, comme la Rhubarbe, s'uniſſent tres-utilement avec le lait & ne le corrompent pas.

Il n'y a que peu de jours qu'un Medecin de Lauſane a écrit à un de ſes amis de cette ville, qu'on ſe ſert en ce païs là du lait Cafeté pour les gouteux, & qu'ils en ſont ſoulagez. Mr Dapples.

Pour ce qui eſt du Café avec l'eau, *Monſieur Monin* que j'ay déja cité, m'aſſure par une ſeconde lettre, qu'il en a fait prendre à pluſieurs febricitans toûjours avec ſuccez. Il l'ordonne quelquefois dans

l'eau de Pimpinelle, à la fin des accez des fiévres intermittentes, ou à la fin des redoublemens des fiévres continuës, pour dissiper les vapeurs portées au cerveau durant les accez, qui causent tres-souvent des douleurs de tête importunes & pour vuider par les urines, la serosité salée & acre, qui pourroit rester dans la lymphe, dans les artéres, ou dans les veines sans le secours du Café. Il remarque même que durant la chaleur de l'accez, une tasse de Café desaltere beaucoup mieux les malades que la ptisane quoy que bûë copieusement; & il dit qu'un de ses malades d'un temperament sec & d'une constitution delicate, qui avoit eû huit accez de fiévre tierce,

l'avoit assuré que l'alteration insuportable qu'ils luy causoient, étoit beaucoup moindre durant les accez, au commencement desquels il luy avoit fait prendre du Café, qui luy rendoit la chaleur de l'accez beaucoup moindre qu'aux autres qu'il n'en avoit point beu. Il ajoûte encore qu'il en a donné souvent tres-utilement au commencement du froid des fiévres quartes, mais le plus chaudement qu'on le peut boire, & qu'il s'est aperçu que cette boisson ainsi prise, non seulement adoucit les douleurs violentes que l'on souffre pendant le froid de l'accez, mais que mêmes il en a guery entierement, entr'autres Madame de Beauvais Mornais, femme d'un Treso-

rier de Grenoble, quoy qu'elle eût la rate fort grosse & dure, n'ayant voulu pour tout remede, que prendre du Café au commencement du froid de ses accez : sa guerison fut parfaite sans aucun retour & sans aucune incommodité, il y a cinq ou six années, & depuis elle a joüi d'une tres-bonne santé.

Il n'y a pas long-tems qu'un de mes amis qui avoit eû quelques accez de fiévres tierces provenans d'indigestion d'estomac, fut guery par deux ou trois prises de Café : & *Monsieur de la Closure*, que j'ay déja nommé a écrit à *Monsieur Spon*, que Madame de Lausun âgée de quatre vingt & deux ans, guerie depuis peu d'une fiévre triple quarte par le Quin-

quina : uſant enſuite du Café en eſt comme rajeunie, & marche ſans bâton, ce qu'elle ne faiſoit pas il y avoit pluſieurs années.

Voicy un autre exemple aſſez remarquable du ſuccez du Café pour la gueriſon des fiévres. On m'en a envoyé le memoire dans le tems que j'écris cecy. *Monſieur de la Garde*, habile Medecin de Nîmes, aprés avoir ſenty durant quinze jours un grand dégoût, une inſuportable peſanteur à l'eſtomac d'abord qu'il avoit mangé, & des raports extrêmement aigres, tomba enfin dans une fiévre intermittente double tierce, dont les accez duroient quatorze à quinze heures. Il en eſſuya quatre avec beaucoup de fatigue ; &

bien loin que les purgatifs luy procuraſſent aucun ſoulagement, il s'en trouva plus mal toutes les fois qu'il en prit, ce qui l'obligea à negliger la purgation & même la ſaignée qu'il ne crut pas neceſſaire dans l'épuiſement où il étoit. Il s'apliqua uniquement à reparer les deſordres de ſon eſtomac ; il crut que le Café étoit fort propre à corriger les cruditez acides qu'il ſentoit & qu'il ne douta pas qui ne fuſſent la veritable cauſe de ſon indiſpoſition. Il en prit deux ou trois grandes taſſes par jour dans le tems de l'intermiſſion : la ſuite luy fit connoître qu'il ne s'étoit pas trompé : car dez le premier jour qu'il en uſa, l'accez qu'il devoit avoir diſparut. Il con-

tinua d'en boire de même trois jours de ſuite, avec quoy ſans autre ſecours de la Medecine, il recouvra ſa premiere ſanté.

CHAPITRE XII.

De l'utilité du Café pour les maladies de la tête & s'il tient les perſonnes éveillées.

DEs deux parties dont on convient que le Café eſt compoſé, l'une groſſiere & terreſtre, l'autre ſubtile & ſpiritueuſe : cette derniere qu'on peut apeller nitroſulphurée, comme participante du Salpêtre & du Soufre, a beaucoup de conformité avec les eſprits animaux, qui en ſont reparez en peu de tems. Cela veut dire, pour m'ex- Sentiment de Mr de la Cloſure.

pliquer plus clairement, que cette ſubſtance ſubtile & volatile, a ſes petites parties à peu prés de même groſſeur, de même configuration & de même mouvement que l'eſprit de vie a les ſiennes. Le vin a auſſi beaucoup de ces parties, mais elles ne ſont pas ſi pures, ny ne s'acordent pas ſi bien à celles qui compoſent l'eſprit animal : car le vin a beaucoup de parties heterogenées, qui ſont facilement enlevées avec ſon eſprit, & qui par ce mélange troublent facilement les fonctions de la tête, quand elles y ſont montées : au lieu que le Café a ſes petites parties plus pures, plus uniformes & moins diſſipables. Ce qui le rend propre à rendre la tête plus ſer-

me : & ſans contredit un des plus ſenſibles & des plus promts effets qu'il face, c'eſt de calmer promptement les maux de tête, ce qui arrive, ſi je ne me trompe, en rabatant les vapeurs de l'eſtomac qui en ſont ſouvent la cauſe, & en empêchant qu'il ne s'en engendre de nouvelles. Il y en a même qui en ſont ſoulagez, en recevant la vapeur du Café, lors qu'il boût dans le coquemard, ce que produit ſans doute ſa partie volatile.

Ie viens de dire qu'un des plus promts & des plus ſenſibles effets du Café, étoit de ſoulager les perſonnes acablées de maux de tête. Ie l'ay pû dire non pas ſur le raport d'autruy, mais par ma pro-

pre experience. Iamais homme ne fut tourmenté d'une migraine plus douloureuſe, plus longue, ny plus frequente, qu'étoit celle qui m'a perſecuté durant un grand nombre d'années. Il n'eſt rien que je n'euſſe tenté pour me ſoûtraire aux rigueurs de ſes attaques, elles étoient preſque ordinaires. Les ſaignées, les lavemens, les Medecines, les abſtinences & les bains, avoient été mis inutilement en uſage. Ie leur ſubſtituay celuy du Café, qui, graces en ſoient renduës à Dieu, en tres-peu de tems, me mit à couvert de la continuation des viſites importunes de cette cruelle ennemie. Elle a ſi bien oublié le chemin de chés moy depuis que je me ſers de cette boiſ-

ſon, qu'il ſe paſſe des années entieres ſans que nous ayons rien à demêler enſemble. Ie dois au ſeul Café, ſecondé de la benediction de Dieu, cét avantage, qui en vuidant ma tête des inſuportables douleurs qui la tourmentoient, a ſi fort remply mon cœur des ſentimens d'une juſte reconnoiſſance envers mon liberateur, qu'il me ſeroit aſsés dificile de n'en pas faire l'Eloge, ſi ce que j'ay dit de ſes admirables & extraordinaires qualitez ne l'avoient déja fait. Ie ne ſuis pas le ſeul qui luy ſoit redevable d'une pareille delivrance; peu de perſonnes l'ont employé en ſemblables occaſions, ſans en obtenir le même ſecours; & principalement ceux de qui

les maux de tête venoient par ſympathie de l'eſtomac, ou des entrailles. Il n'en eſt pas ainſi lors que cette douleur procede d'une trop grande ſenſibilité des membranes du cerveau, de leur inflammation, du preſſement d'un ſang impetueux, d'une cauſe maligne, ou de quelque autre qui ait ſon ſiege dans ces parties-là. Ie remplirois un Volume plus gros que ne ſera celuy-cy, ſi je voulois raporter tout ce que je ſçay des gueriſons qu'il a operées de cette ſorte d'indiſpoſition. Les deux exemples ſuivans que j'ay choiſis dans un nombre conſiderable que j'en pourrois produire, ſerviront à perſuader les plus opiniâtres, de ſes qualitez favorables & immanqua-

bles pour cela ; & s'ils ne le font, tout ce que j'en pourrois dire ne les en convaincroit pas.

Ie tiens cette Hiſtoire de *Monſieur Dehenault.* Ie ne ſçaurois mieux entrer dans la preuve des vertus du Café pour les maux de tête que par l'experience qu'en a fait *Madame de Briére*, ſœur de *Monſieur l'Oiſeau*, femme auſſi connuë dans Paris par ſon merite, que par ſa beauté. Il y avoit long-tems qu'elle étoit tourmentée d'un mal de tête ſi violent, qu'il forçoit ſa patience & luy arrachoit à toute heure des cris qui faiſoient pitié. Elle avoit été pendant pluſieurs mois en proye à tous les Medecins & à tous les Charlatans. La

douleur , l'insomnie & les remedes , l'avoient jetté dans une maigreur & dans une foiblesse extraordinaire : il étoit dangereux de faire de nouvelles tentatives pour sa guerison, & il sembloit qu'il n'y avoit plus qu'à la laisser mourir en repos. Cependant les Medecins qui la traitoient ne pouvant se resoudre à luy faire quartier dans cette extremité, eurent la hardiesse de luy ordonner le trépan, & la livrerent par un coup de desespoir entre les mains des Chirurgiens. L'excez de ses souffrances la fit resoudre à cette terrible operation. L'appareil étoit déja preparé & la malade munie de ses Sacremens , étoit prête à ce dernier supplice , quand un

Archidiacre de ſes amis, entra dans ſa chambre : hé Madame, luy dit-il, (aprés avoir appris ce qu'on alloit faire) ne voyez vous pas que vous êtes entre des mains dangereuſes : & puis adreſſant la parole aux Chirurgiens : & vous, continua-t'il, ne voyez vous pas qu'elle va mourir entre vos mains ? Sortez ignorans & barbares que vous êtes : je vous empêcheray bien de la ſacrifier à vôtre avarice, je me charge de ſa gueriſon. Un des Chirurgiens répondit ingenuëment, que l'operation luy paroiſſoit trop hazardeuſe & l'ordonnance trop hardie ; mais qu'ils étoient faits pour executer quand Meſſieurs les Medecins avoient ordonné : il ajoûta qu'il n'étoit pas

fâché qu'on l'empêchât de travailler, & il se retira sans s'opiniatrer d'avantage, les autres le suivirent; & aprés leur départ Monsieur l'Archidiacre s'aprocha de la malade & luy dit : Madame, je pretens vous guerir par le plus innocent des remedes. Prenez tous les jours quelques tasses de Café, vous serez soulagée en tres-peu de tems, & en moins d'un mois vous serez parfaitement guerie. Ie vais vous en accommoder tout à l'heure & vous apprendre à le preparer. Il en envoya querir chés luy, il le fit boüillir en presence de la Dame, il luy en donna deux prises, & il n'eut pas continué trois jours, que la malade sentit diminuer sa douleur & retrouva le

le ſommeil qu'elle avoit perdu depuis pluſieurs mois : l'apetit luy revint auſſi , enfin elle fut entierement délivrée de ſon mal , en moins de trois ſemaines : elle eſt encores dans une pleine ſanté , & on peut ſçavoir d'elle la verité de cette Hiſtoire. Celle qui ſuit n'eſt pas moins ſurprenante, quoy qu'elle ſoit auſſi ſincere. Les Lecteurs la verront aſſurément avec plaiſir , & y découvriront , avec la force des vertus du Café, celles de l'imagination.

Une Dame de Paris , de la premiere qualité, dont je tais le nom par reſpect , perſecutée d'une migraine ſi douloureuſe & ſi frequente , qu'à peine le relâche de l'accez qui la tourmentoit , luy

donnoit le tems de recouvrer de nouvelles forces, pour resister à la violence de celuy qui luy succedoit, employa pour son soulagement tout ce que la Cour & la ville avoient de Medecins qui se distinguoient. Dieu sçait s'ils mirent en usage pour le succez de leur cure, tout ce qu'ils avoient peu découvrir de plus specifique dans leur science. Ils n'eurent rien à se reprocher les uns aux autres, leurs soins ayant eu cela de commun qu'ils furent entierement inutiles à la malade, si fort rebutée du nombre & de la diversité des remedes dont ils l'avoient accablée, qu'elle prit une ferme resolution de ne plus chercher de soulagement dans son mal, que dans sa

patience à le souffrir. Elle étoit dans ce dessein, lors qu'une personne de sa connoissance, qui s'étoit parfaitement bien trouvée de l'usage du Café en pareille indisposition que la sienne, le luy conseilla. Elle s'en servit, & s'en servit avec tant de bonheur que sa santé fut entierement rétablie en peu de jours, ses souffrances finissant avec sa maladie. Cét effet si prompt, si favorable & si inesperé, luy persuada qu'il y avoit quelque qualité miraculeuse atachée à ce remede : & cela d'autant mieux que depuis qu'elle en usoit, elle reconnoissoit sensiblement que son esprit agissoit avec plus de liberté, plus de gayeté & plus de force qu'aupa-

ravant, & que par conſequent il avoit participé, auſſi bien que ſon corps, aux avantageuſes prérogatives de cette graine ; ce qui luy fit croire ſans peine, qu'elle n'étoit pas moins propre aux chagrins de l'un qu'aux douleurs de l'autre. Elle le crut ſi bien, qu'étant pleine de ſon opinion, ſon Café luy devint auſſi neceſſaire dans ſes afflictions, que pour ſes maux de tête, parce qu'elle le trouvoit également favorable pour tous les deux. Il eſt aſſés ſurprenant qu'une femme qui étoit connuë pour avoir infiniment de l'eſprit, eut pû tomber dans un ſentiment de cette nature ; mais que ne peut la prevention, ſur tout lors qu'elle eſt appuyée ſur des

principes qui flatent nos foiblesses. Ce qui me reste à dire de cette Dame sur ce sujet, convaincra mes Lecteurs de cette verité. Elle étoit veuve, un fils unique faisoit toute sa famille : ce fils avoit beaucoup de vertu, & meritoit par sa conduite, l'extrême tendresse que sa mere avoit pour luy. Son âge étoit de dix-huit à dix-neuf ans. Quelques-uns de ses amis, aussi jeunes que luy & de même qualité, firent dessein d'aller en Candie qui étoit alors assiegée par les troupes Othomanes : il le sçut & voulut être de la partie. Il s'embarqua avec eux pour ce voyage ; mais à peine fut-il arrivé qu'il fut tué : la nouvelle de sa mort arriva à

Paris, ses parens la sçurent, aucun d'eux ne se voulut charger de la donner à Madame sa mere. Son Confesseur fut prié de le faire : il s'en aquita avec toutes les precautions qu'un homme d'esprit & de jugement doit prendre, en des rencontres d'une aussi grande delicatesse ; mais il ne l'eut pas plutôt informée de la malheureuse perte qui luy étoit arrivée, que les premieres paroles qu'elle poussa dans le transport de sa douleur furent : Quoy mon fils est mort, ha du Café, du Café. On peut juger par là, que cette mere infortunée qui ne pouvoit être qu'extraordinairement & sensiblement penetrée de son affliction, ne l'étoit pas moins de l'esti-

me qu'elle faisoit du Café, qu'elle portoit, comme on vient de voir, dans un excez extraordinaire.

Les Orientaux ne croyent pas seulement, que l'usage du Café en boisson est excellent pour le soulagement des maux de tête, ils sont même persuadés par leur experience, que sa fumée reçuë par les yeux, est extrêmement favorable à ceux qui y ont mal, ou qui ont la vûë foible. Ce qui fait que la plupart d'eux, lors qu'on leur presente le fingean de Café tout boüillant, avant que de commencer d'en boire, le portent sous les yeux & leur en font recevoir la vapeur l'un aprés l'autre : ils trouvent que leur vûë en est éclairée & puri-

fiée. Plusieurs font la même chose pour les maux d'oreilles, où ils portent la tasse pour en recevoir aussi la fumée, dont il sont soulagez.

Ie dois maintenant pour répondre à ce que le titre de ce Chapitre a promis, donner les raisons de l'effet que presque tout le monde remarque au Café, de tenir eveillées les personnes qui en ont pris, à moins qu'une longue habitude & un temperament fort humide n'en empêchent l'action.

Lettre de Mr Rideu, Professeur en Medecine à Monpellier.

Villis fameux Medecin d'Angleterre, dans le dernier de ses Ouvrages, & qui est son posthume, parle du Café comme d'une chose fort en usage à Londres, & sur laquelle il croit avoir fait les

obſervations neceſſaires aux Medecins qui voudront l'ordonner : il l'opoſe aux remedes Narcotiques, & ſe croit obligé d'en parler aprés avoir fait un Traité de ceux-cy. Il veut que toute la faculté qu'il a de tenir les gens éveillez, dépende de certaines parties aduſtes, dont il eſt fort chargé, & par ſa nature & par la preparation qu'on luy donne pour le mettre en uſage. Il fait enſuite agir ces ſortes de parties, quand elles ont paſſé dans la maſſe du ſang, ſelon ſa pensée & peut-être même ſelon ſon imagination; de maniere qu'elles vont tenir les pores du cerveau ouverts, & donnent lieu à un paſſage continuel des eſprits dans cette partie qui les fournit de

même aux nerfs des yeux, des oreilles & aux autres organes des fonctions animales. On peut aussi croire fondé sur les experiences de Villis même, & de bien d'autres Medecins, que le Café desseche la masse du sang, par la consomption de ce qu'il a de plus humide & de plus gluant: que la consomption des esprits, qui se feroit plus lentement & à l'ordinaire, s'y fait par le moyen du Café, plus vîte & plus abondamment ; car le degagement de ses parties subtiles se fait plus facilement, moins il y a de matiere gluante & grasse dans le sang : de même que des liqueurs, qui sont moins grasses & viscides, ou dont les parties sont moins confonduës, on tire plus faci-

lement ce qu'on appelle leur esprit. En effet, selon Villis le Café desseche, & on le deffend aux personnes grêles, & d'un temperament chaud & sec ; on l'ordonne au contraire & avec succez aux personnes d'un temperament opposé : il est admirable aux Septentrionaux & aux Asiatiques, qui sont mols & effeminez, ou qui d'ailleurs ne boivent point de vin.

La pluspart des Auteurs qui ont écrit du Café, assurent qu'un de ses plus naturels effets, est d'éveiller & d'empêcher le sommeil. Il est pourtant certain qu'étant donné à plusieurs personnes à l'heure du sommeil, non seulement il les fait dormir, mais mêmes il rend le sommeil turbulent & (Lettre de Monsieur Daples.)

plein d'agitation, tranquille & paisible ; ce qui est assés surprenant, qu'une même chose produise deux effets si opposez.

Il y en a qui croyent que le Café ôte veritablement le sommeil contre nature, & qu'ainsi il doit être propre à toutes les maladies, où il y a de l'assoupissement : mais qu'il n'empêche pas le sommeil naturel : car on a veu des gens qui dans des insomnies ont trouvé du soulagement par l'usage du Café : & entr'autres *Monsieur Ferrand* Doyen des Medecins de Limoges, qui ne pouvant dormir dans une maladie qu'il avoit, prenoit tous les soirs une tasse de Café, qui ne manquoit jamais de l'endor-

Memoire de Mr de la Closure.

mir. Neanmoins cét effet n'eſt pas ordinaire, & plu-ſieurs perſonnes en ſanté, ont peine à s'endormir quand ils en prennent aprés ſouper. Ceux qui veulent veiller ſe trouvent bien d'en prendre, à cauſe que la veille conſom-me beaucoup d'eſprits, & que le Café les repare. De plus on peut croire probablement que la chaleur actuelle avec laquelle on prend le Café, & ſon amertume, contribuent à diſſiper les fumées trop épaiſſes du chyle, & que ſes particules diuretiques entrai-nent par les urines une par-tie de l'humidité neceſſaire pour procurer le ſommeil.

Cette vertu naturelle du Café à tenir les eſprits éveil-lés, fait voir que la pensée

de *Pietro del la Vallé* au ſujet de ce legume, étoit fort mal fondée. Ce Voyageur ſi eſtimé a cru que ſi on beuvoit le Café avec du vin, comme on fait avec de l'eau, il pourroit bien être le Népenthé d'Homere, qu'il dit qu'Helene avoit eu d'Egypte, d'où le Café vient. Mais voicy deux raiſons qui prouvent inconteſtablement qu'il ſe trompoit. La premiere, que le Café mêlé avec le vin, ſeroit un tres-méchant ragoût : & la ſeconde qu'Homere a preſuposé que le Népenthé étoit une herbe narcotique : c'eſt à dire qui procure le ſommeil, au lieu que le Café l'empêche, & l'empêcheroit encore plus s'il étoit armé des pointes du vin.

CHAPITRE XIII.

Des Temperamens & des maladies où le Café n'est pas propre.

LEs plus ſouverains remedes, deviennent quelquefois tres-pernicieux, quand ils ne ſont pas employez à propos, ou qu'ils ne s'accordent pas avec les temperamens des perſonnes qui s'en ſervent. Le Café n'a pour cela aucune prerogative ; je ne pretens pas l'eriger en remede univerſel : il eſt des cas & des perſonnes auſquelles il n'eſt point propre. Ainſi ſi quelques uns de ceux qui s'en ſerviront, n'en tirent pas les avantages dont je puis les avoir flatez, qu'ils ne

croyent pas qu'il manque des qualitez que je luy ay atribuées; les ſimples n'agiſſent pas avec le même ſuccez ſur tous ceux qui en uſent. La complexion de ceux qui s'en ſervent, fait tout le bonheur ou le malheur de leur uſage. Ce qui eſt ſi vray, que je connois des perſonnes que la Manne reſerre, & d'autres que le Senné jette en ſincope, quoy que la Medecine faſſe de tous les deux un employ ordinaire, & qu'ils ſoient univerſellement connus pour être les purgatifs les plus benins, les plus naturels & les plus efficaces, que la nature nous fourniſſe. Par cette raiſon s'il y a des perſonnes qui ne ſe trouvent pas bien du Café, il ne doivent pour-

tant pas le blâmer, puis que tout le mal qu'il a peu leur causer vient de la seule ignorance, où il ont été de leur temperament, qui devoit les obliger de consulter quelque habile Medecin, qui auroit pu leur donner un conseil salutaire : s'ils ne l'ont pas fait à qui peuvent-ils s'en prendre qu'à eux mémes. Un de de mes amis, * qui a voyagé long-tems en Levant & qui y est encores auprés de *Monsieur de Guilleragues*, n'a jamais peu s'accoutumer au Café, & n'en a jamais pris qu'il ne l'ait fait vomir jusqu'au sang ; cela prouve incontestablement que l'estomac a ses antipathies, aussi-bien que le cœur.

* Mr Galand

Pour reconnoître les oca-

ſions & les incommoditez auſquelles le Café peut être dangereux : il n'y a qu'à conſiderer, celles où j'ay dit qu'il étoit bon, & conclurre que dans des rencontres, où le corps eſt dans un état opposé, il ne peut être que mauvais. Ainſi puis qu'il eſt bon à des temperamens pituiteux, à des eſtomacs foibles qui ont peine à digerer, aux obſtructions, aux humeurs gluantes, il doit être mauvais aux bilieux, aux eſtomacs qui digerent trop vîte & qui ont beaucoup de chaleur, à ceux dont les vaiſſeaux ſont pleins d'un ſang ſubtil & qui circule avec trop de rapidité. Ceux qui ont un crachement de ſang, provenant de quelques extremitez de veines, ou

d'artéres trop ouvertes, ou d'un ſang trop ſubtil & trop acre, ne ſe trouveroient pas bien de ſon uſage.

Il eſt moins propre aux perſonnes maigres, qu'à celles qui ſont replettes : du moins ſi la maigreur vient d'un ſang trop boüillant, qui roulant trop rapidement & étant trop fluide, ne peut pas bien s'arrêter dans les parties, pour leur fournir un bon aliment : car ſi la maigreur vient de ce que l'eſtomac ne fait pas bien ſa fonction, ou qu'il y ait des obſtructions dans les entrailles, qui empêchent la purification du ſang ; le Café au contraire eſt excellent, & les engraiſſera. On voit par là que c'eſt en vain qu'on demande ſi le Café engraiſſe ou

amaigrit. Pour me défaire de ceux qui de but en blanc me font cette queſtion, j'ay accoutumé de leur répondre, qu'il amaigrit ceux qui ſont gras, & qu'il engraiſſe ceux qui ſont maigres: ce qui ſouvent eſt tres-vray, principalement ſelon la maniere de le prendre. Car à jeun il amaigrit plus qu'aprés le repas. Mais ce qu'on peut raiſonnablement demander avant que d'en uſer, eſt ſi l'on croit que ſon uſage fera du bien ou du mal, amaigrira ou engraiſſera celuy qui en demande l'avis: à quoy j'ay déja dit que cela ne ſe peut regler que par le temperament de ceux qui s'en veulent ſervir. Surquoy il eſt bon de remarquer avec les voyageurs, qu'en

Turquie où les Mahometans & les Grecs, vivent dans les lès mêmes villes, & dans les mêmes villages, mais avec des boiſſons differentes : les Turcs qui boivent du Café, du Sorbet, du Boza qui eſt un breuvage fait avec le millet, & point de vin, ſont des gens gras, frais, diſpos, vigoureux, le tein bon, l'air posé, beaucoup de ſanté, & n'ont parmy eux que peu de gros ventres. Les Grecs au contraire, qui ſe ſoucient peu du Café, qui boivent du meilleur vin tout pur, & de l'eau de vie en abondance, ſont maigres, ſecs, le tein jaunâtre, bilieux & prompts.

Les perſonnes dont le ſang eſt trop abondant & trop ſubtil, ne doivent pas ſe ſervir

du Café dans les maladies de la poitrine, de peur qu'il ne le volatilisât encore davantage, & ne le fît répandre dans le poûmon. On a veu en cette ville un homme de qualité, qui étoit en cét état, avec une grande difficulté de respirer. Il crut être soulagé par l'usage du Café, mais bien loin de là, il luy attira une inflammation de poûmon, qui finit en peu de jours son mal avec sa vie. Il y a aussi eû des Phtisiques confirmés, qui ayant voulu se hazarder de se servir du lait Cafeté, en ont avancé leur mort. Ce qui fait voir qu'il est de necessité de prendre quelque precaution quand on veut user du Café par remede, soit en s'infor-

mant de ceux qui ont été gueris par l'usage qu'ils en ont fait, des indispositions semblables à celles que l'on sent, soit en consultant quelque habile Medecin.

En un mot, on doit considerer que les liqueurs qui roulent dans nos corps, & qui font les mouvemens des ressorts de nôtre machine, peuvent être alterées en deux manieres oposées : sçavoir lors qu'elles se trouvent trop épaissies, ou lors qu'elles se trouvent trop subtilisées. Au premier cas n'y survenant d'ailleurs aucun obstacle, le Café sera bon : au dernier il seroit mauvais, à moins que d'ailleurs il ne combatît quelque mauvais levain, qui pourroit être la cause de cette ra-

réfaction, par les fermentations qu'il excite.

Ie finirois icy ce que j'avois à dire du Café, n'étoit que je dois satisfaire, à l'engagement où je me suis mis dans le huitiéme Chapitre de ce Traité, d'examiner le sentiment de *Monsieur Simon Pauli*, qui condamne cette fève, parce, dit-il, que l'usage qu'on en fait, enerve les hommes & les rend inhabiles à la generation : erreur qu'il fonde sur le recit d'une Histoire particuliere d'*Olearius* Secretaire de l'Ambassade que le Duc de Holstein envoya en Moscovie & en Perse, qui dura depuis l'année 1633. jusques en 1639. Ie vais raporter mot à mot cette Histoire, avant que de la combatre.

Olearius

Olearius parlant des Perses : «
dit qu'ils boivent de la *Cahua* «
(qui est nôtre Café) ou «
de l'eau noire qu'ils font «
d'une sorte de fruit qui leur «
vient d'Egypte, qu'ils apellent «
Mysser, qui ressemble pour «
la couleur au froment, ayant «
le goût du bled de Turquie, «
& qui est de la grosseur d'u- «
ne fêverole. Ils le font, dit-il, «
frire ou plutôt brûler dans «
une poile, le reduisent en «
poudre & le font boüillir «
dans de l'eau, elle sent le «
brûlé & n'est point agreable «
à boire. Ils s'en servent pour «
moderer la chaleur & la ver- «
tu d'engendrer : parce qu'ils «
n'ayment pas à se voir char- «
gez de beaucoup d'enfans «
ainsi qu'ils avoüent eux- «
mêmes, venant souvent con- «

„ſulter nôtre Medecin, pour
„des remedes de cette na-
„ture.
„ On dit, pourſuit-t'il, que
„l'uſage frequent du *Cahue*
„rend les hommes tout à fait
„incapables d'engendrer ; &
„à ce propos ils racontent
„d'un de leurs Roix nommé
„*Sultan Mahomet Kaſuin*, qui
„regnoit devant le tems de
„*Tamerlam*, & qui s'étoit telle-
„ment accoutumé à ce breu-
„vage, qu'il en prit une
„averſion inconcevable pour ſa
„femme : laquelle voyant un
„jour un cheval que l'on avoit
„jetté à terre pour le châ-
„trer ; & ayant demandé
„pourquoy on le traitoit de
„la ſorte : comme on luy dit
„en paroles couvertes, que
„c'étoit pour luy ôter la ver-

tu generative, & le coura-«
ge qu'ont les chevaux en-«
tiers : elle répondit que l'on«
n'avoit que faire de pren-«
dre cette peine, puis que«
l'eau noire faiſoit le même«
effet, & que ſi on en don-«
noit à ce cheval, il devien-«
droit bien-tôt auſſi froid que«
ſon mary.

Sur ce recit *Monſieur Simon Pauli*, dans ſon Traité de l'abus du Tabac & du Thé, prend ſujet de declamer auſſi contre le Café, & luy impute de diſſiper les principes de la generation, par l'abondance de ſes parties ſulphureuſes. Ie ne doute pas que d'autres épouvantés de cét effet n'ayent auſſi bien que luy de l'horreur pour le Café : mais pour en dire mon

ſentiment avec le reſpect que je dois à ſes Meſſieurs ; j'oze aſſurer qu'ils n'ont jamais bien connu cette graine, & que quand même cette mauvaiſe qualité ſeroit dans l'excez de ſon uſage (ce qui n'eſt point) on ne devroit pourtant pas le renvoyer aux Indes & aux Garamantes comme fait ce Medecin Danois. Qui ne ſçait que les excez du vin produiſent des effets bien plus pernicieux : la paralyſie, l'hydropiſie, l'apoplexie & la mort même ? Cependant juſques à preſent, nous n'avons pas ſçû qu'il y ait eu de Iuge aſſez ſevere pour condamner à l'exil ſon uſage moderé & raiſonnable.

Il eſt vray que le Café abonde fort en ſouffre, mais

dans la torrefaction, on ne pousse pas assés le feu pour le developer des autres principes : car on a deu voir par l'analyse, qu'il ne sortoit qu'aprés l'esprit, quand on continuë le feu : ainsi ce qui est dans le Café de sulfureux ou de butyreux, reste ensevely dans son marc. D'ailleurs quand on suposeroit qu'on prendroit avec le Café beaucoup de parties sulfureuses, il est evident que ce soufre lié de son propre flegme, de son marc & de l'eau dans laquelle il est delayé, quand on le boit ne peut être que fort proportionné aux esprits animaux & prolifiques, ausquels il est constant par l'experience qu'il ne donne pas des mouvemens irreguliers, ny

qu'il ne les diſſipe pas comme fait le vin par ſon ſouffre qui eſt plus agité, plus inflammable & plus facile à ſe ſeparer de ſon phlegme & de l'eau même.

Mais pourquoy apeller à mon ſecours les raiſonnemens de la Medecine pour combatre & pour détruire l'opinion de *Monſieur Simon Pauli* & de ceux qui ſont dans le même ſentiment que luy pour le Café : eſt ce qu'il faut pour cela d'autres raiſons que celles que fournit l'experience ? En quel endroit du monde eſt ce que l'excez de l'uſage du Café eſt plus immoderé qu'en Turquie : & cependant d'où vient que l'on ne s'y eſt jamais aperçu de ce mauvais effet

qu'on luy reproche ; & qu'au contraire les endroits où l'on en boit le plus abondamment comme le Grand Caire, sont ceux qui sont les plus peuplez ?

D'ailleurs, d'où vient qu'Olearius est le seul qui nous ait parlé jusques à present d'une particularité si considerable, & que Figueroa Ambassadeur du Roy d'Espagne auprés de *Schach Abbas* Roy de Perse, qui a demeuré des années entieres à Hispahan avant qu'Olearius y allât, n'en dit rien du tout ? La chose n'étoit pas indigne de la curiosité d'un aussi habile homme qu'il étoit : pourquoy l'auroit-t'il uë, luy qui dans sa belle & texacte Relation qu'il a donnée au Public de son

Ambaſſade, parle du Café en ces termes, dans la page „ 307. Les Perſes ſe ſervent „du *Cahua*, pour la ſanté & „par delice, & ils le croyent „trés-propre pour l'eſtomac. N'étoit-ce pas là un endroit fort naturel, aprés avoir marqué comme il fait, les vertus favorables de ce breuvage, de parler de cette pernicieuſe qualité qu'Olearius luy impute, & particulierement ſi les Perſans en euſſent été convaincus par une experience auſſi generale que la remarque de cét Auteur l'inſinuë. Peut être que dans le tems que Figueroa fut en Perſe, qui étoit plus de quinze ans avant Olearius, on ne s'y étoit pas encore apperçu de cette faculté du Café. Cela

pourroit bien être, car de pareilles découvertes ont leur tems prefix, auſſi bien que toutes les autres qui arrivent dans le monde. Mais par quel cas fortuit ſeroit-t'il arrivé que *Monſieur Tavernier* ce fameux Voyageur, l'Uliſſe de nôtre Siécle, qui a fait de ſi frequens voyages en Perſe & qui y a ſejourné ſi long-tems aprés Figueroa & aprés Olearius, ne ſe ſeroit pas aviſé de nous en dire quelque choſe, luy qui a remarqué avec tant de ſoin juſques aux moindres ſingularitez de tout ce qui luy a paru tant ſoit peu extraordinaire : ſeroit ce qu'alors on s'étoit déſabusé de l'opinion que l'on avoit ſur cela durant le ſejour d'Olearius. Il n'y a nulle

apparence, car les ſimples n'ont pas des proprietez dans un tems pour les perdre peu aprés.

Si la choſe dont il eſt queſtion n'étoit pas d'une extrême importance, ce que j'ay déja avancé, pour juſtifier le Café contre l'opinion de *Simon Pauli*, ſuffiroit pour faire voir qu'elle eſt mal fondée, mais la conſequence conſiderable du ſujet m'oblige d'inſiſter encore plus que je n'ay fait à ſa défence. Dans cette vuë j'ajoûte à mes raiſons precedentes, que ſi quelqu'un de nos Européens qui a été en Perſe, a deu ne pas ignorer la maligne qualité qu'Olearius, & aprés luy *Simon Pauli*, ont attribué au Café, ſans conteſta-

tion, c'eſt *Monſieur Bernier* : ſon témoignage pour cela vaudroit celuy de cent autres. Il y a ſejourné aſsés de tems, pour qu'une telle particularité ne luy fut pas échapée, ſur tout ſi elle avoit été auſſi univerſellement connuë, que le Secretaire des Ambaſſadeurs du Duc de Holſtein l'a écrit. Il eſt grand Philoſophe, extremement curieux & tres-bon Medecin, par la juge competant dans une pareille rencontre. Il ſemble même que ſa profeſſion l'engageoit plus qu'un autre, à examiner la ſource de cette malignité du Café : ſuposé qu'il eut apris qu'elle luy étoit naturelle. Cependant il eſt tres-probable qu'il n'en a jamais ouy parler, puis qu'il n'en a point

parlé luy même dans les Relations qu'il a données au Public de ses longs voyages. Bien loin de là, il m'assure par une de ses lettres, dont on verrra la Copie à la fin de ce traité, que le Café n'est gueres connu dans la Côte maritime de Perse & encore moins en Terre Ferme : ce qui prouve à mon avis assez clairement qu'Olearius n'a pas examiné avec assés d'exactitude ce qu'il nous en a dit.

D'où vient enfin que de tous ceux qui ont parlé de la Perse, soit avant que les Ambassadeurs du Duc de Holstein y fussent, soit depuis qu'ils en sont partis, aucun n'a daigné nous dire un seul mot d'une circonstance

aussi notable qu'est celle dont il s'agit. Cela fait voir infailliblement, que cette opinion n'a jamais été si commune parmy les Persans qu'Olearius l'a marqué ; & supposé qu'ils devinssent non seulement insensibles aux plaisirs de l'amour, mais même tout à fait impuissans, pourquoy n'en imputeroit on pas plutôt l'éfet à leurs grandes debauches & à l'excez avec lequel ils prenent de l'Opium, de l'eau de vie & du vin même, qu'ils ne font pas scrupule de boire, comme le font les Turcs, qu'au Café dont l'usage n'est pas fort commun parmy eux. Ne prenons donc pas le change, & n'imputons point au Café une qualité nuisible qu'il n'a pas, pour luy derober

une partie des éloges que tant d'autrés proprietez advantageuſes que perſonne ne luy conteſte, meritent ſi bien.

Dans la vingt-neuviéme page de ce Traité, j'ay promis de donner au Public une Lettre que le fameux *Monſieur Bernier* a eu la bonté de m'écrire au ſujet du Café. Ie ſatisfaits à ma parole : la voicy. On verra parmy les particularités qu'elle contient, que je ne me ſuis pas trompé, lors que j'ay dit qu'aſſurement cette graine perdoit beaucoup de ſa vertu, en s'évantant dans la longueur du tems qu'il faut pour la tranſporter du Païs d'où elle vient juſques icy : outre qu'ordinairement on ſe ſert de ſi méchante toile pour l'emballer,

qu'il eſt impoſſible que ſe ſechant extraordinairement, la plus grande partie de ſa force ne s'exhale.

LETTRE.

MONSIEVR,

Je vous écris puis que vous le voulez tout ce que j'ay apris du Café ſur les lieux même d'où l'on nous l'aporte où j'ay fait quelque ſejour. Il n'en vient que dans un ſeul petit canton du monde, à ſçavoir dans l'Yeman, ou Arabie Heureuſe. On l'aporte des Montagnes du Païs à Moka, à Louhaïa & autres Ports de mer qui ſont le long de la Côte de la mer Rouge, d'où on le charge ſur de petites

barques pour Gidda ou Zeyden, qui eſt un port de mer de l'Arabie Petrée dans l'Etat du Cherif de la Meque, qui n'en eſt éloignée que de ſept ou huit lieuës. Les Arabes en tranſportent beaucoup ſur leurs Chameaux à la Meque pour cette eſpece de foire qui s'y tient tous les ans à la Pâque des Mahometans : & c'eſt là que toutes ces grandes & differentes Caravanes qui s'y trouvent alors, s'en chargent à leur retour chacune pour leur païs ; mais la plus grande partie eſt tranſportée de Gidda à Suez, Port de mer à la tête de la mer Rouge, éloigné du Caire d'environ vingt-deux lieuës, tant ſur deux Galeres, que ſur ſept ou huit groſſes Barques, qui

viennent là exprez d'Egypte tous les ans. Les Caravanes le tranſportent enſuite de Suez au Caire, d'où il ſe repand par toute la Turquie & ailleurs juſques à Marſeille.

Preſentement les Anglois & les Holandois, qui tous les ans viennent des Indes Orientales à Moka dans la mer Rouge, à deux lieuës du détroit de Babel-Mandel, en chargent beaucoup ſur leurs Vaiſſeaux depuis que cette boiſſon s'eſt introduite en Europe.

L'on n'en uſe que tres-peu dans les Indes & dans la Perſe; il ne paſſe preſque pas les Ports de mer, & n'entre que peu ou point dans les terres; mais il ſe repand, comme je viens de dire, par toute la Turquie & tous les

Turcs ne manquent pas d'en prendre tous les matins & ſur le ſoir, ou chés eux, ou dans des lieux publics deſtinez pour cela, deux ou trois taſſes, ſans conter ce qu'ils en prennent çà & là le long du jour : car dans toutes les bonnes maiſons l'Ibriq ou Coquemard de cuivre où on le fait cuire eſt ordinairement auprés du feu, & ce ſeroit une grande incivilité dans les viſites de ne pas preſenter le Café.

Pendant un an & demy que je demeuray en Egypte, je ne m'accommodois pas fort de cette boiſſon, mais lors que je fus dans les ports de l'Arabie Heureuſe, à Louhaïa & à Moka où je ſejournay cinq ou ſix ſemaines : je la trouvois excellente, quoy qu'on

ny miſt point de Sucre non plus que que dans toute la Turquie, & j'en beuvois tous les jours avec plaiſir les cinq ou ſix taſſes. Il eſt hors de doute qu'il eſt incomparablement meilleur là qu ailleurs, parce qu'il y eſt plus frais. Il eſt de ce petit fruit comme de nos Amandes & de nos petites fêves, qui à les garder perdent beaucoup de leur bon goût, ſe ſechent & s'évaporent : auſſi eſt ce pour cela que les Turcs le tiennent bien enfermé, & qu'étant pilé, ils le conſervent bien ſerré dans des ſacs de cuir.

Je ne ſçaurois vous dire ſi c'eſt une eſpece de fève qui ſe ſeme tous les ans comme les nôtres, ou le fruit de quelque arbriſſeau : je ne

trouve point cela dans mes Memoires ; ce que je puis vous dire de plus assuré , c'est que ce doit être quelque espece de Volvulus , parce qu'il me souvient tres-bien qu'on me dit qu'on le plante proche du Mouzé contre lequel il s'apuye & s'acroche. Or le Mouzé est ce que les Portugais des Indes apellent le Figuier d'Adam , à cause de ses feüilles qui ont quelquefois une demie brasse de long & la moitié autant de large.

Pour ce qui est de ses proprietez , je disois autrefois en Egypte qu'il en étoit du Café comme du Tabac , que ce n'étoit qu'un amusement des Turcs , qui la plupart du tems ne sçachant que faire, non plus que la plupart de

nos Marchands qui ſont dans ces Païs là, s'en vont une ou deux fois le jour pour ſe divertir & pour cauſer, s'aſſeoir aux Bazars Publics & aux Cahué Kané, pour fumer une ou deux pipes de Tabac & prendre deux ou trois taſſes de Café qui y eſt à ſi bon marché, que la taſſe n'y coute gueres plus d'un liard; mais aprés y avoir pris goût & m'y être acoutumé, j'ay trouvé : premierement, qu'il nourrit beaucoup : quand au matin dans les voyages, on en prend une bonne taſſe, cela vous ſoûtient pour ſept ou huit heures de marche : C'eſt pour cela, qu'il n'y a ny courrier, ny homme de guerre qui n'ait ſon petit ſac de Café & ſa

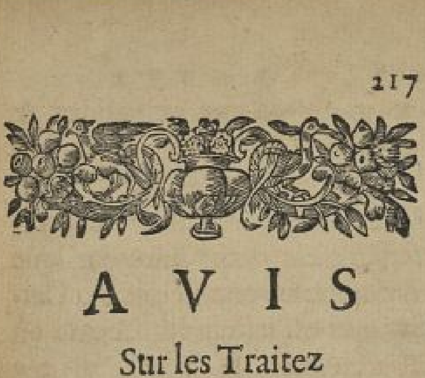
petite Cafetiere. Secondement, qu'il reveille, rejoüit & fortifie beaucoup : qu'il abat les vapeurs & qu'il eſt generalement bon pour les maux de tête, aſſoupiſſemens & étourdiſſemens, &c. Troiſiémement, qu'il eſt generalement meilleur aux gens froids & flegmatiques comme ſont la pluſpart des Turcs qui mangent peu & qui ne boivent pas d'ordinaire de vin, qu'à ceux qui ſont d'un temperament chaud & maigres : car quoy qu'il ſerve ſouvent à ces derniers, neanmoins comme il eſt un peu aſtringent & ſec, il les échaufe & leur nuit à la fin, principalement s'ils en font un grand uſage.

Voila à peu prés, MONSIEUR, tout ce que je ſçay

du Café ; car de luy aller donner toutes ces grandes vertus que la nouveauté plutôt que la verité ou l'experience luy atribuë ; je ne ſuis pas homme à cela, & je ne ſuis plus Medecin qui aye beſoin de quelque amuſement nouveau pour ſes malades : ce n'eſt pas là ce Quinquina, ce miraculeux Febrifuge, ce divin remede que les Hipocrates auroient pour ainſi dire adoré s'ils l'avoient connu. Jamais les anciens n'ont pû aſſurer à un malade ce que nous pouvons faire preſentement, aprés trois ou quatre priſes de ce remede, vous n'aurez plus la fiévre, vous mangerez avec appetit, vous ſerez guery ; mais laiſſons là le Quinquina, ce n'eſt pas

ce que vous me demandez & revenons au Café. I'oubliois à vous dire qu'il doit y avoir une adreſſe particuliere à le torrefier ; car je me ſouviens que dans le tems que j'étois au Caire, qui eſt le lieu du Levant où il s'en boit le plus, il n'y avoit que deux hommes qui fuſſent en reputation pour cela. Ie voudrois pour vôtre ſatisfaction vous pouvoir fournir des éclairciſſemens plus précis, ſi j'avois cru qu'un jour le Café eut pû me procurer le plaiſir de vous en faire, j'en aurois fait de plus grandes recherches. C'eſt dequoy vous devez être fortement perſuadé, auſſi bien que de la paſſion avec laquelle je ſuis &c.

Fin du Traité du Café.



AVIS
Sur les Traitez
DV THE',
ET DV
CHOCOLAT.

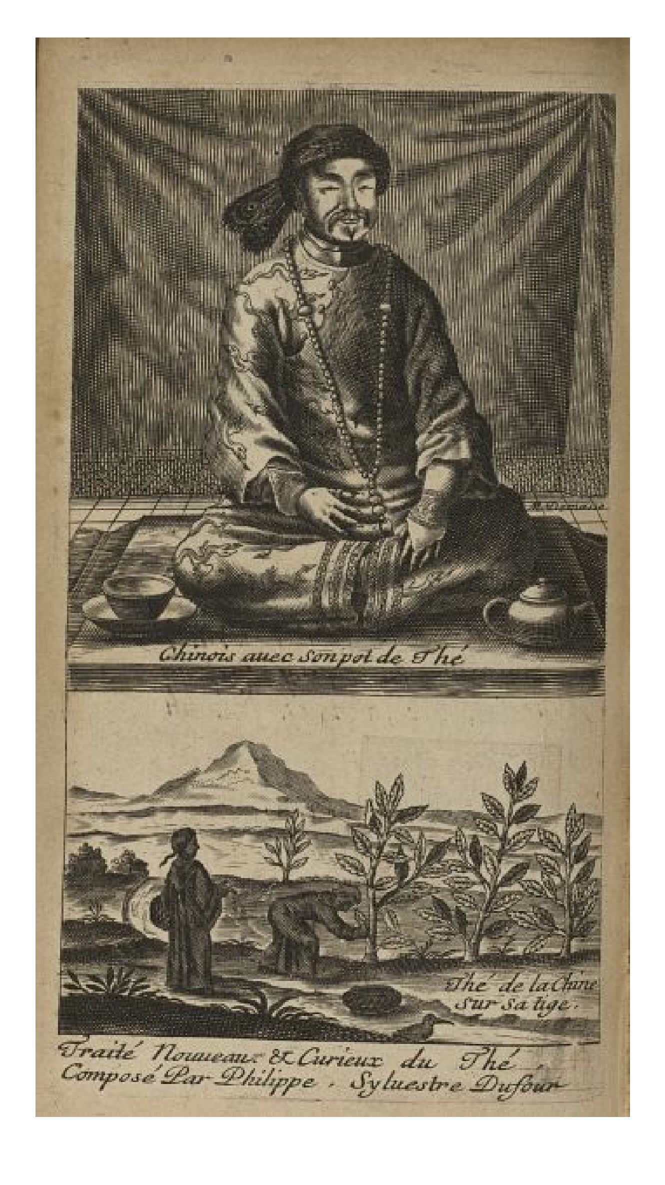
APrés avoir fini le Traité du Café, pour satisfaire à l'engagement où je me suis mis par le tître de ce Livre, je dois encore parler du Thé & du Chocolat. Pour reussir dans ce dessein, il me

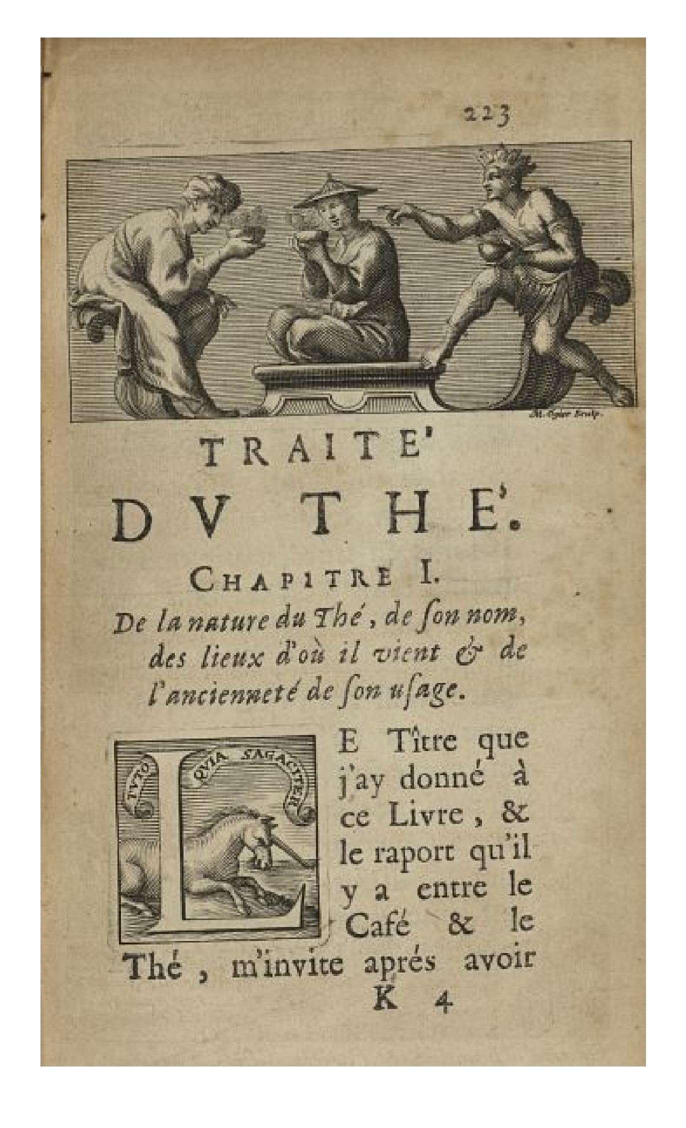
faudroit faire une course en la Chine & en l'Amerique, qui nous fournissent l'un & l'autre. Mais comme ces Païs là sont des terres australes pour moy, je crois que sans m'exposer aux soins & aux risques des voyages de si long-cours; je feray mieux de consulter sur les choses que je veux sçavoir, des gens habiles qui ont été sur les lieux. Ils pourront m'instruire de tout ce qu'ils y ont apris, touchant la nature & les qualitez de cette feüille & de cette composition, & me donner par là le moyen d'en instruire aussi les autres. Le R. P. de Rhodes, & Nieuhoff

qui ont voyagé & ſejourné long-tems à la Chine, m'apprendront tout ce que je pourrois apprendre du Thé, quand même j'irois m'en informer à Peking; & Thomas Gage qui a couru l'Amerique pendant une douzaine d'années, me dira ſur le Chocolat, tout ce que m'en pourroient dire ceux qui en connoiſſent plus parfaitement les proprietez, ſi j'allois les en queſtionner à Mexico. D'ailleurs Marradon, Colmenero, Medecins Eſpagnols qui en ont écrit, & Moreau Medecin François, qui a traduit & commenté leurs Ouvrages, me communiqueront ce qu'ils en ſçavent. Par le

ſecours des uns & des autres, je me tireray de la neceſſité d'aller aux Indes Orientales & Occidentales. C'eſt ſans doute un grand ſoulagement pour moy, de trouver des aides ſi favorables, qui me fourniſſent ſans ſortir de mon Cabinet, dequoy donner au Public ce que je luy ay promis. Mais ce ſoulagement a ſes peines : il faudra que je voye les choſes de leurs yeux, que j'en juge comme ils en ont jugé, que j'en parle comme ils en ont parlé : en un mot, il faudra que je ſois plagiaire en la pluſpart des choſes que je diray. Ie previens par l'ingenuité de cét aveu, le re-

proche qu'on pourroit m'en faire. Ce que j'ajouteray dans les ſujets que je traite, à ce que nous en ont déja dit les Auteurs qui en ont parlé, ne ſera pas conſiderable : mais du moins on y trouvera un ordre qu'aucun d'eux ne s'eſt encore aviſé de leur donner, & peut étre même qu'on avoüera que de ces materiaux qui ſe trouvent ailleurs diſperſez & tout à fait hors d'œuvre, j'en ay fait un bâtiment aſſés regulier.


Chinois auec son pot de Thé
Thé de la Chine
sur sa tige.
Traité Nouueau & Curieux du Thé
Composé Par Philippe . Syluestre Dufour



TRAITE' DV THE'.

CHAPITRE I.

De la nature du Thé, de son nom, des lieux d'où il vient & de l'ancienneté de son usage.

LE Tître que j'ay donné à ce Livre, & le raport qu'il y a entre le Café & le Thé, m'invite aprés avoir

examiné exactement jusques icy la nature & les vertus du premier, de traiter maintenant de l'essence & des qualités du dernier. Les Païs étrangers nous ont donné l'un & l'autre. C'est à l'Arabie que nous devons le Café & à la Chine que nous sommes redevables du Thé. Leur goût est également amer. Ils ont été connus en Europe presque en même tems : on les boit tous deux aussi chaudement qu'on le peut souffrir, & l'experience aussi bien que les recits que nous en font ceux qui en ont écrit, leur attribuent à peu prés les mêmes effets. Il y a pourtant entre eux cette notable difference que le Café est une graine, & le Thé une feüille. La Methode dont

je me ſerviray pour parler de celuy-cy, ſera la même que celle que j'ay obſervée pour parler de l'autre, quoy que nos decouvertes pour le Thé ne ſoient pas encore allées ſi loin que celles que nous avons faites pour le Café, dont l'uſage nous eſt bien plus familier que celuy du Thé.

Le Thé eſt une feüille qui vient dans la Chine & dans le Japon. Les Chinois l'apellent *Thée*, les Japonois & les Indiens *Cha* ou *Tcha*, les Tartares & les Perſans *Tay* ou *Tzay*, & les Européens *Thé*. On la fait ſecher pour la tranſporter en Aſie & en Europe. L'Arbriſſeau qui le porte, dont la figure eſt au commencement de ce Traité, eſt ſi peu connu de nos Bo-

taniſtes, qu'il eſt ce me ſemble de la prudence, avant que de dire au Public les ſentimens que j'en ay, de leur aprendre ce que les Voyageurs nous en ont raporté.

L'Auteur du Livre intitulé, l'Ambaſſade des Provinces unies, vers l'Empereur de la Chine, imprimé à Leyde 1675.
*Nieuhoff. * dans la deſcription qu'il fait de cet Empire, parlant du Thé „dans la page 74. dit. Les plus „excellentes feüilles de *Cha* „ou de Thé, ſe trouvent „dans la Province de Ki-„angnon, & ſpecialement „prés la Ville Hœicheu. Cet-„te feüille eſt petite & toute „ſemblable à celle qui produit „le Sumach des Conroyeurs: „je croy preſque, que c'en „eſt même une eſpece : tou-

teſfois elle n'eſt pas ſauva- «
ge, mais domeſtique & «
cultivée ; ce n'eſt pas auſſi «
un arbre, mais un arbriſſeau «
qui s'étend en diverſes pe- «
tites branches & jolis ra- «
meaux. Sa fleur aproche «
fort de celle de Sumach hor- «
mis que celle de *Cha* tire «
davantage ſur le jaune. Elle «
pouſſe en Eté ſa premiere «
fleur, qui ne ſent pas beau- «
coup, & ſa baye de verte «
devient noirâtre ; ſes bran- «
ches ſont vétuës de fleurs «
blanches & jaunes, dente- «
lées & pointuës depuis le bas «
juſques au haut. «

Pour faire le breuvage de «
Cha tant eſtimé par les In- «
diens, on ne recherche que «
la premiere feüille qui naît «
au Printems, qui eſt auſſi la «

„plus mole, & la plus deli-
„cate. Ils la cueillent avec
„beaucoup de ſoin, l'une aprés
„l'autre & ſeparement, puis
„ils la font chauffer tout auſ-
„ſi-tôt un peu de tems dans
„un coquemard à petit feu
„& lentement, & l'envelo-
„pent dans un matelats de
„toile de coton bien fine, de-
„liée & unie, la pouſſant &
„remuant avec les mains: ils
„la remettent ſur le feu, étant
„ainſi envelopée, & la fro-
„tent pour la ſeconde fois,
„juſques à tant qu'à force de
„de s'entortiller & de s'ape-
„lotoner, elle ſoit enfin
„tout à fait ſeiche. Aprés ils
„la ſerrent pour la pluſpart en
„des vaiſſeaux d'étain, qu'ils
„bouchent & ſeellent tres-
„bien, de peur que la ſubſtan-

ce & qualités trop ſubtiles«
ne viennent à s'évaporer : car«
aprés l'avoir gardée fort long-«
tems, ſi on la jette en l'eau«
boüillante, elle reprend ſa«
premiere verdure, s'étend«
& ſe dilate, & ſi elle eſt«
bonne, elle donne à l'eau un«
goût & une odeur agreable«
& une teinture verdâtre. «

Les Chinois luy ont don-«
né divers noms ſelon la di-«
verſité des lieux où elle croit«
& des vertus qu'elle peut«
avoir. Comme celle de *Hæi-«
cheu* eſt la plus excellente,«
auſſi l'ont-t'ils nommée *Slun-«
gocha*, & ils la vandent par«
fois 150. francs la livre. Sa ſe-«
mence noirâtre jettée en ter-«
re, produit au bout de trois«
ans de jolis arbriſſeaux de la«
hauteur de nos groiſeliers«

„ou rosiers, dont on fait tous
„les ans une tres-riche recol-
„te : les neiges & les grêles
„n'étant point capables de
„l'empêcher par leurs rigueurs;
„de sorte que je me persuade
„qu'on pourroit aisement cul-
„tiver cette plante en nôtre
„Europe si on semoit de sa
„graine en quelque lieu om-
„brageux & fertile.

Le Pere de Rhodes dans ses voyages qu'il a donnez au jour en fait cette description. „Le Thé est une feüille gran-
„de comme celle de nos gre-
„nadiers, elle vient en des
„arbrisseaux semblables au
„Myrte. Il n'y a dans tout le
„monde que deux Provinces
„de la Chine où elle se trou-
„ve : la premiere est celle de
„Nanquin, où vient le meil-

leur Thé, qu'ils apellent « *Cha* : l'autre eſt la Provin- « ce de Chincheau. La recol- « te de cette feüille ſe fait en « ces deux Provinces avec le « même ſoin, que nous faiſons « nos vandanges : l'abondance « en eſt ſi grande, qu'elles « en ont aſsés pour fournir le « reſte de la Chine, le Iapon, « le Tunquin, la Cochin- « chine & pluſieurs autres « Royaumes, où l'uſage du « Thé eſt ſi ordinaire, que « ceux qui n'en prennent pas « trois fois le jour, ſont les « plus moderez. Pluſieurs en « prenent dix ou douze fois, « ou pour mieux dire à toute « heure. «

Quand cette feüille eſt « cueillie, on la fait bien ſe- « cher au four, puis on la fer- «

„me dans des vaſes d'étain „bien bouchez, parce que ſi „elle s'évante elle eſt perduë „& n'a aucune force, comme „le vin qui eſt évanté. Ie „vous laiſſe à penſer ſi Meſ- „ſieurs les Holandois ont „bien ſoin de cela quand ils „la vendent en France.

Tulpius Medecin d'Amſter-dam dans ſes Obſervations Me-decinales livre 4. chapitre 59. parlant de cette herbe en dit „cecy de particulier. Il n'y „a rien de plus ordinaire aux „Indes Orientales, que le breu-„vage qui ſe fait d'une de-„coction de cette plante que „les Chinois nomment Thé, & „les Iaponois *Tchia*, de la-„quelle je ne feray pas diffi-„culté de donner à la Poſte-„rité, toute la connoiſſance

que m'en ont apris ceux qui«
ont eû le ſouverain com-«
mandement dans ces païs-là.«
Comme donc cette plante a«
ſes feüilles longuetes, poin-«
tuës & dantelées en ſa cir-«
conference, auſſi a t'elle d'au-«
tre part ſes racines fibreuſes«
& partagées en tres petites«
particules, & ne croît pas ſeu-«
lement dans la Chine & dans«
le Japon ; mais auſſi dans«
Chiam, ou *Siam* : cepen-«
dant il y a cette difference,«
que les feüilles de la Chi-«
noiſe ſont d'un verd brun,«
tirant ſur le noir ; & celles«
de la Japonoiſe ſont d'un verd«
plus pâle ou decoloré, &«
d'un goût plus agreable. Ce«
qui eſt auſſi cauſe que le«
Tchia du Japon eſt de beau-«
coup plus eſtimé que le Thé«

„de la Chine, de ſorte qu'il „arrive ſouvent qu'une ſeule „livre de ce *Tchia* ſe vend au „prix de cent francs.

Il paroit quelque difference dans les ſentimens de ces Auteurs ſur le Thé, car *Nieuhoff* qui nous a donné la Relation de l'Ambaſſade de la Chine, dit qu'il n'en croît que dans deux Provinces de ce Royaume là, & point du tout ailleurs. Le *Pere de Rhodes* aſſure au contraire, qu'il en croît auſſi au Japon ; & *Tulpius* écrit qu'il en vient encore du Royaume de Siam. Cela eſt de peu d'importance, le principal feroit de ſçavoir ſous quelle eſpece de plante le Thé doit être rangé ; & cela eſt tres dificile : parce que nous n'en avons encore veu que la feüil-

le feche, fans graine, fans fleur & fans racine. *Nieuhoff* panche à la ranger entre les efpeces de *Sumach*, qui eft un arbriffeau connu dans ces païs. *Gafpard Bauhin* dans fon Pinax, le met entre les efpeces de fenoüil. *Bontius* dit que le Thé, eft une petite herbe, dont les feüilles dentelées reffemblent à la petite confoude. *Simon Pauli* dans fon Traité de l'abus du Tabac & du Thé, tâche d'établir que ce dernier n'eft pas particulier à la Chine & au Japon, mais que c'eft une plante connuë dans toute l'Europe : fçavoir celle que l'on appelle en Latin *Chamæleagnus* ou *Myrtus Brabantica*, en Allemand *Poft*, en François *Piment Royal*, en Danois *Pors*, & en Flamand

Gagel. La dissertation qu'il fait là dessus, est trop longue pour la raporter dans un petit Traité : j'y renvoye les particuliers qui voudront être informez de ce qu'il en écrit, me contentant de dire que peu de personnes ont été de son avis, parce que ce n'est pas asés d'examiner la ressemblance exterieure des feüilles d'une plante pour en établir l'espece ; mais qu'il faut entrer dans des autres considerations pour en juger avec plus de sureté. Sur le principe de ce Docteur, on pourroit bien aussi mettre le Thé sous le genre du Sumach ou de la Betoine, parce qu'il leur ressemble. Mais je crois que jusques à ce qu'on en ait pris de plus grands éclaircissemens,

la chofe doit demeurer indecife. D'ailleurs cet Auteur fe detruit luy même parce qu'il raporte que les Païfans des Païs Bas mettent de ce Chamæleagnus dans la biere pour la rendre plus forte & plus propre à enyvrer; ce qui eft entierement oposé au Thé, dont une des principales qualités eft de defenyvrer.

Maginus dans fes commentaires Geographiques, dit que les petits Tartares qui fe nourriffent mal, qui boivent de l'eau, du lait, & d'une boiffon qu'ils font du millet, & qui s'abandonnent à l'excez du vin quand ils en peuvent avoir: pour remedier à toutes les fâcheufes fuites que pourroient produire leurs alimens & leurs breuvages, fe

ſervent de differentes herbes qui croiſſent le long du Tanaïs, & entr'autres d'une dont ils font grand état, qu'ils apellent *Baltracan*. Elle les nourrit & leur donne de la vigueur. Dés que ſon fruit paroit, ils abandonnent leurs campagnes incultes & vont chercher cette plante, dont ils font la plus grande proviſion qu'ils peuvent. Ils en font un ſi grand cas, que quand ils n'auroient autre choſe à manger, elle ſeule leur ſuffit. *Simon Pauli* qui s'eſt imaginé que le Thé croiſſoit parmy eux comme à la Chine, a cru qu'ils n'en faiſoient point d'état, puis qne *Maginus* ne nous dit point qu'ils s'en ſervent. Mais ce n'eſt pas dans cette Tartarie qu'il le faut cher-

cher : la Tartarie eſt d'une prodigieuſe étenduë, & contient pluſieurs Climats differens. Ceux qui ont écrit qu'il y croiſſoit du Thé, l'ont entendu de la Tartarie Septentrionale, voiſine de la Chine, d'où ſont ſortis les Peuples qui ont conquis ce vaſte Royaume. Nos Geographes anciens apelloient ce Païs là le Cattay, mais nos Modernes ont découvert, que ce qui s'apelloit ainſi en Aſie, n'étoit autre choſe que la Chine Septentrionale. Il eſt donc encore incertain ſi le Thé croît en quelques endroits de la Tartarie, puis que ce Païs là nous eſt fort inconnu.

Pluſieurs de nos Ecrivains doutent ſi c'eſt un arbriſſeau

ou ſimplement une plante qui nous donne le Thé. Il y en a qui croient que c'eſt une herbe mediocre, puis que ſes feüilles ne ſont point épaiſſes, qu'elles ſont odorantes & qu'elles communiquent tres-facilement leurs qualités à l'infuſion qu'on en fait : mais ceux qui ont été ſur les lieux nous ayant aſſuré que c'eſt un arbriſſeau & nous l'ayant depeint tel dans la figure qu'ils nous en ont donnée, ce ſeroit à mon avis s'éloigner de la raiſon que de ne le pas croire.

L'uſage du Thé ſemble n'être pas fort ancien dans la Chine, puis que leurs vieux Livres n'ont point de Caracteres pour en exprimer le nom, comme en ont toutes les autres choſes

choses qui leur sont connuës depuis long-tems. *Simon Pauli* croit qu'il y a seulement été introduit depuis que les Tartares s'en sont rendus les maîtres : ce qui arriva en l'année 1644. dequoy il y a bien peu d'apparence, puis que nous le connoissions en Europe même déja dez le commencement de ce Siecle. *Bauhin* que j'ay cité en fait mention dans son Pinax imprimé dez l'an 1623. Ce sont les Holandois qui nous l'ont aporté par leur commerce dans le Japon & dans la Chine. Surquoy il est curieux de remarquer une œconomie qui qui leur est ordinaire pour ce negoce, qui nous fera comprendre, qu'ils nous le pourroient laisser en Euro-

pe à auſſi bas prix qu'on le vend ſur les lieux d'où il vient, & ne pas laiſſer d'y gagner beaucoup. C'eſt qu'ils ne l'achetent que rarement argent contant, mais qu'ils le troquent tres-ſouvent contre des marchandiſes qu'ils portent de l'Europe & qu'ils font paſſer à des prix qui leur donnent des profits extraordinaires, entr'autres de la Sauge, qui ne croit pas à la Chine. Ils en font l'éloge comme d'une herbe dont les vertus ſont extraordinaires pour une infinité de maladies auſquelles les Chinois ſont ſujets. Et en effet ils s'en trouvent parfaitement bien, tellement que perſuadez partie par ce qu'on leur en dit, & partie par leur propre expe-

rience, ils ne ſe font aucune peine de donner ordinairement deux livres de Thé pour une livre de Sauge. Ce qui fait connoître les avantages conſiderables que leur procure ce negoce & les moyens qu'ils auroient de faire grand marché du Thé s'ils le vouloient.

CHAPITRE II.

Du choix du Thé, des Pays où il eſt en uſage & de la maniere de l'aprêter.

UNe des precautions la plus neceſſaire pour avoir du bon Thé, eſt de le choiſir le plus recent qu'on le pourra trouver : pour être recent, il faut qu'il ſoit verd obſcur. Si nous en recevions de celuy

que les Chinois tiennent pour excellent, il donneroit à l'eau dans laquelle on le fait infuser une couleur verdâtre, à ce que dit *Monsieur Tavernier* dans sa Relation du Tunquin; mais il ne nous en vient point de cette qualité, & celuy qu'on nous aporte ordinairement teint son infusion en jaune. Il faut qu'il soit amer & qu'il ait une odeur douce & agreable, fort aprochante de celle de la violette. Dans les Païs même qui le produisent on fait grande difference de Thé à Thé, & le prix s'y regle par sa qualité. Il y en a dans le Japon, à ce que nous disent les Auteurs, qui s'y vend cent francs la livre. *Monsieur Tavernier* porte la chose bien

plus avant, car je ſçay de luy-même, & ſi je ne me trompe ſes Relations le marquent, qu'il en a veu vendre juſques à cinq cent francs la livre: il eſt vray qu'il dit que ce n'eſt pas de la feüille, mais de la fleur, qui eſt reſervée pour la bouche des Princes, à cauſe dequoy quelques-uns l'apellent Thé Imperial. Apparemment nous ne ſçavons en Europe ce que c'eſt de celuy de cette ſorte, du moins chés les particuliers. Sa couleur eſt d'un verd beaucoup plus clair que le commun. Il ne faut pas douter que ſes effets ne ſoient auſſi beaucoup plus ſenſibles & ſon goût plus agreable. Ceux qui veulent conſerver le Thé, doivent bien prendre garde qu'il ne

s'evapore, s'il le fait il pert toute ſa vertu auſſi bien que le Café. C'eſt pour cela qu'on a grand ſoin de le renfermer dans des vaſes d'étain les mieux bouchez qu'il eſt poſſible, afin qu'il ne prenne point d'humidité & qu'il ne s'évente pas.

Le Thé eſt en grande reputation & en grand uſage dans la Chine, dans le Japon, dans le Tunquin & dans la Tartarie, d'où il a paſſé dans les Indes, dans la Perſe & dans la Turquie, où pourtant il s'en faut bien qu'il ſoit d'un uſage auſſi commun que le Café. Pour ce qui eſt de nôtre Europe, il eſt en grande vogue & en grande eſtime en Angleterre : on peut en juger par le nombre des lieux

publics destinez à en vendre, qui à Londres seulement vont au dela de trois mille. On a été obligé quelquefois de les faire fermer, par la même raison qui fit que l'on defendit il y a quelques années les Cabarets à Café : ce que je ne redis pas pour éviter une repetition inutile & par consequent ennuieuse. On fait aussi assés de cas du Thé en France, en Holande, en Italie : mais peu ou point en Espagne & en Alemagne, où les Peuples ne sont pas si curieux des nouveautés, & se tiennent à leurs anciens usages. Les Alemands au vin & à la biere, & les Espagnols au Chocolate & au vin : le Thé ny le Café n'étant pas beaucoup connus parmy eux.

Pour ce qui eſt de la maniere d'aprêter le Thé & de le prendre, elle n'eſt pas fort differente de celle du Café, ſi ce n'eſt que le Thé étant une feüille, & par conſequent un corps plus ouvert & moins ſolide que le Café qui eſt une fève, donne plus facilement ſa teinture à l'eau, & a moins beſoin d'être boüilly.

Voicy la maniere dont les Chinois ſe ſervent pour acommoder le Thé, à ce que dit le „*Pere de Rhodes*. Ils font boüillir „de l'eau dans un vaſe bien net, „quand elle boût bien ils la „retirent du feu & y mettent „de cette feüille ſelon la pro„portion de l'eau; c'eſt à di„re le poids d'une demy dra„gme de Thé, ſur un bon

verre d'eau. Ils couvrent bien« le vaze, & quand la feüille« va au fonds de l'eau, c'est« pour lors qu'il est tems de« la boire; parce que c'est lors« que le Thé luy a communi-« qué sa vertu, & l'a renduë« rougeâtre. Ils la boivent la« plus chaude qu'ils peuvent,« si elle est refroidie elle ne« sera pas utile. La même feüil-« le qui est demeurée au fond« du vaze peut servir une se-« conde fois; mais alors on« la laisse boüillir avec l'eau. «

Les Japonnois, dit enco-« re le même Pere, acommo-« dent autrement le Thé, car« ils le mettent en poussiere,« puis le jettent en l'eau boüil-« lante, avec laquelle ils ava-« lent tout. Ie ne sçay pas si« cette maniere de le prendre«

„eſt plus ſalutaire que la pre-
„miere : je me ſuis toûjours
„ſervy & bien trouvé de cel-
„le qui eſt commune parmy
„les Chinois : les uns & les
„autres mêlent un peu de Su-
„cre avec le Thé, pour en
„corriger l'amertume, qui
„pourtant ne me ſemble pas
„deſagreable.

Olearius dans ſon Voyage de Perſe, remarque qu'en ce Païs là on y ajoûte quelque fois en le preparant un peu d'anis, ou de fenoüil, ou bien quelques cloux de Girofle.

Suivant ces avis & les épreuves frequentes que j'en ay faites, pour faire deux bonnes taſſes de Thé, il faut prendre une chopine d'eau que l'on fera boüillir dans un coquemar d'argent, de cuivre étamé ou de

terre vernisée, & lors que l'eau boût on y jettera environ une dragme de Thé, & en même tems on retirera le coquemar du feu pour le laisser un demy quart d'heure couvert, qui est le tems necessaire pour que la feüille soit allée à fonds, & que l'eau ait bien pris la teinture. Alors on la versera doucement dans des tasses de Porcelaine ou de fayence, où on aura mis la grosseur d'une noisette de Sucre commun ou de Sucre candy; ou bien on tiendra le Sucre dans la bouche, comme on a acoutumé de faire aux Indes, & l'on boira aussi chaud que l'on pourra gorgée à gorgée, comme je l'ay dit du Café.

On peut prendre le Thé à

jeun, immediatement aprés le repas & à toutes heures, ſelon le but qu'on ſe propoſe. Si c'eſt pour abatre les vapeurs qui cauſent les maux de tête, on peut en uſer avant que d'avoir rien mangé. Si c'eſt pour fortifier l'eſtomac & pour ayder à la digeſtion, on doit le boire immediatement aprés le repas : & à moins qu'on ne veüille dormir, à quelque heure qu'on le prenne, il ne ſçauroit être malfaiſant.

Les Chinois ont leurs vaſes d'une eſpece de Bol rouge ou de terre ſigillée, dans leſquels ils font leur infuſion ; & ils croyent qu'elle y eſt bien meilleure que dans d'autres : je ne ſçay pas ſi cela eſt, mais je ſçay bien que la figure m'en paroît fort jolie :

on en jugera par le deſſein que j'en ay fait graver au commencement de ce Traité. Au defaut d'en avoir de cette ſorte, ce qui ſeroit aſsés dificile en ce Païs, on peut ſe ſervir de toute autre ſorte de pots, pourveu qu'ils ne puiſſent point communiquer de mauvaiſe odeur, ny de mauvais goût à l'infuſion, & qu'ils ſoient bien couverts. Ie dis le même de leurs taſſes de Porcelaines, quoy qu'à la verité fort jolies & fort propres à ſouffrir les liqueurs toutes boüillantes ſans échauffer les bords, quand on ne les remplit pas tout à fait, ce qui eſt commode pour ne ſe pas brûler les lèvres : à quoy ſe bornent tous les avantages qu'on en peut recevoir, puis que

d'ailleurs, elles ne communiquent aucune vertu particuliere à la decoction. Il ne faut preparer le Thé que dans le tems qu'on le veut boire, car son infusion étant réchaufée pert beaucoup de sa bonté. On se souviendra aussi que les mêmes feüilles peuvent servir deux fois de la maniere que le *Pere de Rhodes* l'a observé. Il y en a qui pretendent qu'il peut encor être bon plusieurs autres fois, en le laissant ressecher : mais il est certain qu'apres la seconde, toute la force en est dissipée, & qu'il ne vaut plus rien. Si ceux qui s'en sont servis en veulent tirer la derniere quintessence, ils peuvent l'employer en salade comme font les Holandois aux Indes, en y

mettant de l'huile & du vinaigre.

Quand on le laiſſe ſecher aprés avoir ſervy à une ou deux infuſions, il ſe replie comme il étoit avant que d'avoir été mis en uſage. Ce qui me fait croire que les Chinois, qui luy donnent le premier aprêt pour le garder & l'envoyer hors des lieux où il croît, ne le font que legerement boüillir dans l'eau, & qu'aprés ils le laiſſent ſecher à l'ombre, ſans prendre la peine, comme diſent quelques-uns de nos Auteurs, de le rouler feüille à feüille, puis que ſe ſechant il leur evite ce ſoin, ſe roulant de ſoy-même. Il me ſemble que s'ils le paſſoient dans le four, ils en emporteroient tout le meil-

leur, comme nous le remarquons dans les plantes que nous voulons conserver seches, qui conservent bien mieux leurs proprietés, lors que nous les sechons à l'ombre, que si nous les exposons au Soleil, ce qui seroit bien encore pis si nous les passions au four. Il ne faut pas s'étonner si ceux qui nous donnent les Relations de leurs Voyages manquent souvent de nous informer de quantité de particularités & de circonstances qui se passent dans le commerce ou dans les Arts des Païs étrangers: la pluspart des Voyageurs negligent de s'instruire de leurs propres yeux de plusieurs choses des Païs où ils passent: outre qu'il peut bien arriver que les Peuples

tiennent ſecrets leurs petits tours de métier, & n'en parlent qu'en termes obſcurs, ou même contraires à ce qu'ils pratiquent effectivement, par la politique qu'ils ont d'empêcher les étrangers de profiter de leur ſcience.

Pour ce qui regarde la differente maniere d'aprêter le Thé pour le reduire en boiſſon, entre les Chinois & les Japonois : voicy ce qu'en dit *Tulpius* Medecin Hollandois dans ſes Obſervations Medecinales,

Quand à la façon de ſe« ſervir du Thé, il faut re-« marquer que les Japonois &« les Chinois ſont bien diffe-« rens les uns des autres ſur« ce ſujet ; veu que les pre-« miers mettent le Thé en«

„poudre, la broyant sur une „pierre serpentine, & aprés „la demelant bien avec de „l'eau chaude : mais les Chi„nois la font boüillir dans „quelque liqueur, y ajoûtant „seulement quelques grains „soit de sel, soit de Sucre, „laquelle decoction encore „chaude, ils presentent en „suite fort courtoisement tant „à ceux qu'ils ont conviés „à manger, qu'ils traitent „chés eux, comme à tous „ceux qui leur viennent ren„dre visite : ce qu'il font avec „tant de soin & une si gran„de application d'esprit, que „même les personnes de la „plus haute qualité parmy „eux, ne s'en dedaignent „pas, au contraire ils pren„nent à honneur de faire par

leurs propres mains la deco «
ction de cette herbe pour«
leurs amis, ou tout au moins«
de s'aider à la méler & pre-«
parer comme il faut, tenant«
expressement pour cét effet«
là dans le milieu de leurs«
Palais, des chambres de re-«
serve, esquelles il y a de«
petits fourneaux faits avec«
des pierres les plus precieu-«
ses & du bois le plus exquis,«
le tout dedié en particulier«
à la susdite preparation, gar-«
dant aussi curieusement dans«
ces lieux là, les pots, tre-«
pieds, entonnoirs, gobelets,«
cueilleres & autres pieces«
de vaisselle de cette sorte de«
cuisine, parfaitement bien «
travaillées, à quoy ils de-«
pensent librement quelques«
milliers d'écus, les tenant«

„proprement envelopées &
„pliées dans des étofes de soye,
„& ne les faisant voir qu'à
„leurs plus intimes amis. Aussi
„n'en font-t'il pas moins d'é-
„tat que l'on feroit parmy
„nous des diamans, des pier-
„res precieuses, & des rangs
„ou colliers de perles de plus
„haut prix.

Monsieur Tencke Professeur en Medecine à Monpellier, raporte dans ses Formules de Medecine quelques autres manieres non communes d'u-
„ser du Thé. L'on se sert, dit-
„il, de cette herbe en plusieurs
„façons. Premierement en sub-
„stance, quand étant seche, l'on
„en donne une demy dragme
„ou une dragme entiere dans
„un verre d'eau tiede. Seconde-
„ment en decoction, l'on en

donne jusques à une dragme«
& demy, en y ajoûtant du«
sucre pour le prendre avec«
plus de plaisir, & on la boit«
chaude. Troisiémement, en«
la distilation dans le bain«
Marie, avec les eaux apro-«
priées. Quatriémement, l'on«
la met infuser jusques à une«
once & demi dans quelque«
eau cordiale ou de bon vin«
delicat, dont l'on en prend«
jusques à trois ou quatre«
cueillerées, en y ajoûtant un«
peu de Sucre. Cinquiéme-«
ment, l'on en fait des extraits«
que l'on met en pilules, la«
doze est jusques à dix grains.«
Siziémement, l'on en fait des«
parfums de la méme façon«
que l'on se sert du Tabac,«
dans des tuyaux ou pipes,«
pour les maladies froides de«

„la tête, de la poitrine &
„pour la fluxion qui tom-
„be ſur les narines.

CHAPITRE III.

Des qualitez du Thé pour empêcher le ſommeil.

ON peut remarquer dans le Thé, auſſi bien que dans le Café deux ſubſtances differentes ſur leſquelles roulent les effets qu'il produit, l'une volatile & ſpiritueuſe, qui ſe reconnoit par ſon odeur douce & agreable, qui ſe communique par la moindre chaleur à l'eau dans laquelle on l'infuſe, & l'autre fixe & terreſtre, qui ſe remarque par ſon goût amer, âpre & aſtringeant. Mais ce n'eſt pas icy comme dans le Café, que la

torrefaction excite les eſprits & les debarraſſe du terreſtre. Dans le Thé il n'eſt point beſoin de cela, la moindre Torrefaction le bruleroit : le Soleil qui eſt le Pere des Plantes, a déja fait ſur cette feüille tendre, ce qu'on eſt obligé de faire par le feu ſur une graine telle que le Café. Il en exalte ſuffiſamment les eſprits, pour pouvoir les communiquer à l'infuſion qu'on en fait, & en diſſipe autant qu'il eſt neceſſaire le phlegme, pour procurer de l'amertume à la partie terreſtre, ſans qu'il ſoit beſoin de ſe ſervir du miniſtere du feu. Ainſi il ne faut pas s'étonner s'il convient dans preſque toutes ſes qualités avec le Café, comme nous le remarquerons par l'examen

que nous ferons en ſuite. Voicy cependant les ſentimens que *Monſieur de la Chambre* avoit du Thé, comme je l'aprens par le Memoire ſuivant, que l'on m'a communiqué.

„ Comme il y a deux ſortes „de vertus dans les drogues, „les manifeſtes & les occultes, „& que celles cy ne ſe con„noiſſent que par l'experien„ce : nous pouvons aſſurer „que le Thé n'a point de „qualité ſecrete qui ſoit per„nicieuſe, puis que dans l'u„ſage ordinaire qu'en font „tous les peuples de l'Orient, „ils n'ont point reconnu qu'il „en eut aucune, & qu'au „contraire ils croyent qu'ils „ſont exempts de la pluſpart „des grandes maladies dont nous

nous sommes ataqués, par le« benefice de cette plante sa-« lutaire. «

Quand aux qualitez ma-« nifestes, elle est à mon avis« chaude au premier degré, &« seche au commencement du« second : car puis que nous« ne pouvons connoître les« premieres qualitez des dro-« gues que par le goût, &« que la saveu ramere, la salée« & l'acre, sont les saveurs« chaudes; il faut que le Thé« qui est amer soit chaud :« mais parce que toute l'éten-« duë de l'amertume n'est que« depuis le premier degré in-« clusivement jusques au troi-« siéme, si l'on en excepte les« Chicoracées : il s'en suit que« le Thé, ayant la plus foible« amertume que l'on puisse«

„ſentir, a auſſi le moindre
„degré de chaleur. Il eſt vray
„qu'il peut échaufer davanta-
„ge par l'agitation qu'il donne
„aux eſprits pour les raiſons
„que je diray : mais de ſoy
„il eſt certain qu'il n'a pas
„plus de chaleur que ce que
„je viens de marquer.
„ Pour ce qui eſt de la ſe-
„chereſſe, quoy qu'elle ſui-
„ve les degrés du chaud dans
„les choſes ameres qui ſont
„d'une ſubſtance terreſtre, &
„que le Thé ſoit par conſe-
„quent ſec au premier degré,
„neanmoins j'eſtime qu'il va
„juſques au commencement
„ou au milieu du ſecond par-
„ce qu'il eſt un peu aſtrin-
„gent, & que cette quali-
„té demande un ſurcroit de
„ſechereſſe.

Mais je ne considere pas« tant le Thé par ces qualitez« là, que parce qu'il est fort« spiritueux & qu'il a quelque« conformité avec les esprits.« C'est pourquoy on se sent« tout rejoüy quand on l'a« pris, & il fortifie toutes les« parties où se font les esprits,« & c'est de là que je crois« qu'il tire toutes ses vertus« admirables, parce que toutes« les fonctions du corps se fai-« sant par le moyen des esprits,« il est impossible qu'elles ne« se fassent plus parfaitement« quand les esprits se sont ren-« dus plus puissants. «

La chaleur & la secheres-« se, outre que ce sont des« qualitez imbecilles, comme« dit Hippocrate, elles y sont« en si bas degré & sont cor-«

„rigées par une ſi grande „quantité d'eau, qu'il n'y a „rien à craindre de leur part: „& ſi le Thé cauſe quelque „chaleur par l'agitation des „eſprits, c'eſt une chaleur „douce, conforme à la natu„relle, & qui n'eſt point acom„pagnée des vapeurs, comme „celle que le vin a de coûtu„me de cauſer.

Ce qui a beaucoup ſervy à mettre en reputation le Thé en Europe, eſt la qualité qu'on luy atribuë d'empêcher le ſommeil, & de reparer les forces que la veille diſſipe: car cela le fit rechercher par les gens d'affaires, par les Agens, les Ambaſſadeurs, & autres perſonnes qui ſont obligées de veiller ſouvent. On trouva qu'il ne manquoit gue-

res de produire cet effet s'il étoit recent & bien choisi. Les Voyageurs qui nous donnerent des Relations, confirmerent ce que la renommée en avoit déja publié & que l'experience justifioit.

Le *Pere Alexandre de Rhodes*, que j'ay déja cité en parle de cette maniere. Si « on prend le Thé aprés le « souper, ordinairement il em- « pêche le sommeil : il y en a « pourtant quelques-uns que le « Thé fait dormir, parce que « n'abatant que les vapeurs les « plus grosses, il laisse celles « qui sont propres au sommeil. « Pour moy (continuë-t'il) « j'ay experimenté tres-sou- « vent, que quand j'étois obli- « gé d'oüir toute la nuit la « confession de mes bons Chré- «

„tiens, ce qui arrivoit fre-
„quemment, je n'avois qu'à
„prendre du Thé à l'heure
„que j'eusse commencé à
„dormir, je demeurois toute
„la nuit sans être presſé du
„sommeil, & le lendemain j'é-
„tois aussi frais que si j'eusse
„dormy à mon ordinaire. Ie
„pouvois faire cela une fois
„la semaine sans en être in-
„commodé. Ie voulus une
„fois le continuer pendant six
„nuits consecutives, mais à la
„sixiéme je demeuray entie-
„rement épuisé.

Tulpius assure de même que la boisson du Thé, entre ses autres qualitez a celle d'empêcher de dormir. Voicy ce „qu'il en dit. Le Thé rend les „corps vigoureux & preserve „des douleurs du calcul, (auſ-

quelles on aſſure que dans«
les lieux d'où il vient per-«
ſonne ne ſe trouve ſujet,)«
& de plus il guerit les dou-«
leurs de tête, les enrhumû-«
res, les fluxions ſur les yeux«
& ſur la poitrine, la courte«
haleine, la debilité d'eſto-«
mac, les tranchées de ven-«
tre, la laſſitude, & le ſom-«
meil lequel il reprime ſi évi-«
demment, que l'on voit les«
perſonnes qui boivent cette«
decoction, paſſer quelques«
fois les nuits toutes entieres«
ſans dormir, & vaincre«
ſans aucune peine ny en-«
nuy la neceſſité d'ailleurs«
preſque inſurmontable du«
ſommeil : car elle échauffe«
moderément, & reſerrant«
l'orifice ſuperieur de l'eſto-«
mac, elle bride & retient«

„ſi bien les vapeurs neceſſai-
„res à former le ſommeil,
„qui s'élevent d'embas, que
„ceux qui deſirent d'em-
„ployer les nuits à écrire
„ou à mediter, n'en reſſen-
„tent aucun embarras ny em-
„pêchement.

Olearius & pluſieurs autres Voyageurs aſſurent tous la même choſe, & principalement en ce qui regarde ſa vertu de tenir éveillé. La raiſon de cela eſt que le ſommeil vient principalement de deux cauſes, de l'épuiſement des eſprits & de leur repos. Par la premiére, les eſprits étant diſſipez, il n'y en a pas une quantité ſuffiſante pour tenir en action les muſcles du corps; & c'eſt de là que vient le ſommeil aprés la fa-

tigue & la laſſitude. Et par la ſeconde, les eſprits étant arretez dans leur mouvement par les vapeurs qui s'élevent du bas ventre dans le cerveau, comme les rayons du Soleil ſont arrêtés par les nuages qui s'élevent de la terre, il doit arriver neceſſairement, que les ſens exterieurs où ces eſprits ne brillent plus, ceſſeront de faire leurs fonctions & l'abandonneront au ſommeil : de là vient que la rosée & la fraicheur d'un nouveau chyle entrant dans le ſang, on s'endort ſans peine, & principalement ſi la premiére cauſe eſt jointe à la ſeconde, comme il nous arrive à la fin de la journée aprés nôtre ſouper. Le Thé empêche le ſommeil en s'oppoſant à ces deux

causes, car par sa partie spiritueuse, volatile & odorante il repare les esprits dissipés, & par sa vertu diuretique il emporte par les urines, une partie de la serosité des alimens, en même tems que par son amertume & par sa sechereſſe, il en dissipe & absorbe l'autre partie. Peut-être aussi que la chaleur actuelle avec laquelle il est beu contribuë à cét effet. Un de mes amis m'a assuré qu'il avoit remarqué que quelques plantes de ce païs boüillies & buës chaudes produisoient le même effet : & entr'autres la Pulmonaire de chesne, qu'on peut accommoder comme le Thé ; mais elle est beaucoup plus desagreable & plus astringente, & à peine en pourroit on

boire, si aprés l'avoir fait boüillir on n'en jettoit la premiere eau.

CHAPITRE IV.

De la vertu du Thé, pour la guerison des maux de tête.

IL est facile à presumer que le Thé tenant éveillé en rabatant les vapeurs qui montent naturellement au cerveau, il doit aussi être bon aux maux de tête, qui souvent ne viennent que de ces vapeurs ou des humeurs abondantes armées de pointes acres, qui dilatent par trop les vaisseaux du cerveau, ou qui en picotent trop les membranes. Aussi est ce un des principaux effets que nos Auteurs luy attribuent.

„ La Principale vertu du „Thé, dit *Le Pere de Rhodes*, „eſt de guerir & d'empècher „les douleurs de tête. Pour „moy, continuë-t'il, quand „j'avois la migraine, je me „ſentois ſi fort ſoulagé en „prenant du Thé, qu'il me „ſembloit qu'on me tiroit tout „mon mal avec la main : par- „ce qu'une de ſes principales „qualitez, eſt d'abatre les va- „peurs groſſieres qui montent „à la tête & nous incommo- „dent. *Olearius* & *Tulpius* en conviennent auſſi. *Simon Pauli* même qui a fait un Traité exprés pour le décrier, ne luy conteſte pas cette prerogative.

Il eſt même certain que non ſeulement l'accez de la douleur ou la douleur preſente en

doit être ſoulagée, mais auſſi que les retours en doivent être prevenus, puiſque l'amertume legere de ce breuvage & ſon aſtriction, ne peuvent manquer de reſſerrer les fibres de l'eſtomac, & de perfectionner ſa fonction pour empêcher qu'il n'engendre plus de crudités, qui ſont les ſources de ces vapeurs groſſiéres & acres. Pour ces deux fins il eſt bon d'uſer du Thé, non ſeulement aprés le repas, mais auſſi à jeun & quelques jours de ſuite : car on n'a pas remarqué comme du Café, qu'il fût neceſſaire de manger avant que d'en prendre.

Le Thé par la même raiſon, a encore cecy de commun avec le Café qu'il de-

s'enyvre & repare les desordres que l'excez du vin a fait dans le corps.

On dit que le *Duc d'Albe* avoit acoûtumé de boire à la fin du repas un grand verre d'eau qu'il apelloit le *Castigador*, parce que cela châtie les fumées du vin. On pourroit à plus juste titre donner cette épithéte à une tasse de Thé.

Monsieur de Bourges dans sa Relation de l'Evêque de *Beryte* à la Cochinchine, dit que durant leur sejour à *Siam*, aprés leurs repas, qui étoient pour l'ordinaire de poisson, ils prenoient du Thé, qu'on boit tres-chaudement avec un peu de Sucre, & qu'ils s'en trouvoient fort bien, & comparant avec les effets du vin

ceux que produit le Thé; quand on s'en sert en ces Païs-là, où l'estomac est afoibly par la chaleur, & sa force combatuë par la qualité de la nourriture: on peut douter qui des deux doit obtenir la preference, tant cette feüille, dont l'usage est si commun delà, a d'excellentes proprietez, dont la plus remarquable est celle de desenyvrer. En quoy elle est bien differente de la plusspart des autres liqueurs dont usent les hommes qui étant prises avec excés leur ôtent ou leur affoiblissent la raison, & le Thé la fortifie & la degage des vapeurs qui empêchent ses fonctions.

L'Auteur de l'Ambassade de la Chine, que j'ay déja

cité au commencement de ce Traité, assure la même chose. Le *Pere Martinius* dans son Atlas Chinois en convient aussi. *Antonius Musa* Medecin de l'Empereur Auguste, atribuë à la Betoine les mêmes proprietés que nous atribuons au Thé ; & si on l'en veut croire elle guerit jusques à quarante & sept maladies, qu'il nomme. En effet ses conformités avec le Thé sont tres-considerables, & peut-être si nous en avions bien étudié les qualités y trouverions-nous des sujets de nous repentir d'aller chercher si loin ce que nous avons chés nous. Du moins nôtre paresse n'est pas excusable d'examiner si peu les plantes de nos Païs & d'y faire si peu de decouvertes, comme si le Ciel & la

terre, étoient plus avares icy que dans l'Arabie & dans la Chine, & comme si la nature qui leur a donné le Café & le Thé, n'avoit pas pû nous accorder aussi quelque simple, avec les mêmes vertus qu'ont ces deux arbrisseaux. Nous en avons sans doute, & s'ils nous sont cachez, c'est parce que nous n'avons pas pris asés de soins pour les rechercher, & en cecy nôtre besoin est une juste punition de nôtre negligence : ce qui nous devroit porter pour nos propres interets, à examiner plus que nous ne faisons les productions de nôtre climat, qui pourroit bien nous fournir liberalement ce que nous allons chercher ailleurs avec tant de

dépence & tant de risque. En atendant que cela soit, je m'en vais continuer à traiter des proprietez remarquables du Thé.

Le degagement du cerveau contribuë sans doute à rendre la memoire & l'esprit ferme. Un cerveau trop humide est comme une cire trop mole, qui reçoit bien le cachet, mais n'en retient pas l'empreinte. C'est pourquoy les personnes phlegmatiques & les enfans n'ont pas de memoire; il faut une secheresse mediocre dans les organes & de la pureté dans les humeurs, pour retenir & ne pas confondre les idées. Le Thé dessesche moderement & épure le cerveau, en le degageant des images importunes qui

l'assiegent, & par consequent il doit fortifier la memoire & épurer l'esprit. On remarque que les Chinois ne crachent & ne se mouchent presque point : ce qui fait voir que leur cerveau est delivré de ces superfluités qui appesantissent le siege de la raison. Les Anciens apelloient les gens d'esprit *homines emunctæ naris* : c'est à dire, qui n'ont pas besoin de se moucher : aussi convient-on aujourd'huy que les Chinois sont spirituels, fins & adroits.

Les Medecins sont persuadez que leur Art n'a été porté en partie au point où il est que par l'analogisme, c'est à dire par les conclusions que l'on tire de la ressemblance des maladies & de leur com-

mune ſource, & par la conformité d'une drogue avec une autre. Suivant ce que j'ay déja ſupposé des operations du Thé, je puis conclurre de ſon excellence pour la pluſpart des maladies de la tête, où il y a aſſoupiſſement, fluxion & élevation de vapeurs: par exemple pour prevenir & guerir l'apoplexie, la lethargie, la paralyſie, les vertiges & l'epilepſie, qui ne viennent ſouvent que d'un regorgement de ſeroſités dans le cerveau, les catharres, les maux des yeux, les bruits d'oreilles, & ſemblables indiſpoſitions, principalement lors qu'avec le ſecours d'un Medecin experimenté, on en aura diſtinctement penetré la cauſe: car qui ne ſçait que les

meilleurs remedes du monde employez ſans ordre & ſans connoiſſance, ne ſont capables de faire du bien que par hazard, & ne peuvent preſque pas manquer de faire du mal.

Que ſi quelqu'un s'étonne qu'une infuſion legere d'une ſimple herbe, ſoit capable de produire de ſi bons effets, & de guerir des maladies que d'autres puiſſans remedes ont de la peine d'emporter : je les prie de conſiderer deux choſes : l'une que les remedes uſuels, tels que le Thé ou le Café, impriment inſenſiblement & ſurement leurs bonnes qualitez, plutôt que les autres remedes, comme les juleps, apozemes & emulſions, parce qu'on en

uſe plus long-tems : l'autre qu'ils agiſſent ſans violence, ſans afoiblir l'eſtomac , comme les émetiques & les purgatifs : ſans epuiſer les eſprits & les forces , comme les ſudorifiques , & les ſaignées , & ſans degoûter les malades comme les drogues ordinaires de la Pharmacie. D'ailleurs comme la pluſpart de nos maladies doivent leur naiſſance aux erreurs du regime de vivre , il eſt certain qu'un breuvage familier & propre à une indiſpoſition , ſoulagera bien plutôt un malade qui en eſt ateint , que quelque medicament dont on pût ſe ſervir , puis que l'uſage n'en ſçauroit être ſi frequent , ny ſi amy de la nature.

CHAPITRE V.

De la vertu du Thé pour les maux d'eſtomac, pour la goute, la gravelle, la colique, les maux de rate, les rheumatiſmes, & autres maladies, & du Thé avec le lait.

LE Thé ne ſert pas ſeu- «
lement à la tête, dit *le* «
Pere de Rhodes, il a une mer- «
veilleuſe force à ſoulager «
l'eſtomac & à aider à la di- «
geſtion. Auſſi d'ordinaire «
pluſieurs en prenent aprés «
le dîner. Aprés le ſouper on «
n'en prend pas ſi on veut «
dormir. On n'aura pas de «
peine à concevoir pourquoy il eſt ſtomacal. Tous les amers le ſont, & particulierement

quand avec cela ils ſont aſtringens, comme eſt le Thé : l'amertume corrige la trop grande acidité du levain de l'eſtomac, & la ſtipticité, c'eſt à dire, la vertu qu'il a d'être aſtringent, reſſerre les fibres dont le relachement cauſe la foibleſſe. C'eſt une verité conſtante. Il eſt à remarquer que quand on en veut uſer à ce deſſein, il eſt bon de ne le pas faire ſeulement infuſer ; mais de le faire un peu boüillir, parce que de cette maniere il prend mieux ſon amertume, & ſon âpreté, qui tiennent à la partie terreſtre, & non à la ſpiritueuſe. En ce cas là je prefererois la methode des Japonois, de le prendre en ſubſtance, à celle des Chinois qui eſt celle dont

nous

nous nous ſervons dans ces Païs. Un celebre Medecin de Grenoble * ordonne à ſes malades de le mâcher pour les aigreurs d'eſtomac, & il trouve qu'il reüſſit mieux de cette maniere qu'en boiſſon, pour cette ſorte d'indiſpoſition. Les Eſpagnols ont au lieu de cela leur *Cachou*, qui eſt auſſi connu en France depuis quelques années. C'eſt un ſuc âpre & amer qui vient des Indes: quelques-uns diſent du Japon. Ils le croyent être le ſuc d'une eſpece de *Prunella* ou bien de l'herbe apellée *Areca*, fort commune dans les Indes. On en fait des petits grains avec du ſucre ambré, & l'on en mange quelque peu aprés le repas. Cela ne s'accorde pas mal avec le Thé, & avec le

* Mr Monin

Café, & peut merveilleusement aider à fortifier l'action de ces deux breuvages sur l'estomac.

Les erreurs de la digestion étant corrigées, on ne tombera pas dans plusieurs indispositions qui en dependent, telles que sont les douleurs d'estomac, les coliques causées par des glaires & par des vents renfermés dans le ventricule ou dans les intestins, & les diarrhées qui viennent souvent de la corruption du Chyle, & des indigestions. *Monsieur Mandelslo*, dans ses Voyages aux Indes, attribuë au Thé non seulement cette proprieté d'échaufer & de fortifier l'estomac, & les entrailles, mais il le confirme encore par l'experience qu'il en a faite, assurant qu'il en fut gue-

ry d'une diarrhée importune dont il avoit été tourmenté depuis long-tems. *Olearius*, *Guillaume Leyl* Danois cité par *Simon Pauli*, & plusieurs autres, ne luy contestent pas les mêmes vertus. Mais il n'y en a point qui luy soit plus universellement attribuée par les Auteurs, que celle de preserver de la gravelle, de la pierre, & de la goute; & un des prejugés qu'ils en ont, est que les Chinois qui en usent si frequemment ne sont point sujets à ces maladies. Une des choses que fait « le Thé, dit le *Pere de Rhodes*, est de purger les reins « & de preserver le corps de « la goûte & de la gravelle, « & c'est peut être la vraye « cause pourquoy ces for- «

„tes de maladies ne se trouvent
„point en ces Païs là. Sur
ce même sujet, le *Pere Martin Martinius* dans sa
description Geographique de
l'Empire de la Chine parlant du breuvage des Chi-
„nois dit : Ils boivent toûjours
„chaud, soit que ce soit de
„l'eau, du vin ou du ris
„boüilly. Ils font toûjours trem-
„per cette herbe si celebre,
„qu'ils nomment *Cha*, dans
„ces liqueurs, ou en de l'eau
„boüillante, & la boivent
„toute chaude. Quand j'y ay
„été acoutumé, j'ay fort de-
„saprouvé ceux de l'Europe
„qui aiment tant à boire
„froid : car les Chinois en
„beuvant chaud, apaisent
„leur soif, se desalterent &
„dessechent les humeurs. C'est

pourquoy ils ne crachent«
presque jamais & ne sont«
point sujets à la gravelle, ny«
aux crudités d'estomac com-«
me les Européens, ne souf-«
frent point tant de maladies«
ny de si grandes que parmy«
nous, & ne sçavent ce que«
c'est que de gravelle, de goû-«
te aux pieds & aux mains,«
ny d'autres semblables indis-«
positions. «

Tulpius dit aussi que la com-«
mune opinion qu'on a dans la«
Chine, est qu'il n'y a rien«
de si souverain que cette«
plante qu'ils croyent forte-«
ment que le Ciel leur a don-«
née par une bonté singulié-«
re, tant pour prolonger les«
jours jusques à l'extrême«
vieillesse, que pour empê-«
cher tout ce qui peut faire«

„ombrage à la ſanté, & que
„non ſeulement elle rend les
„corps vigoureux & preſerve
„des douleurs de la pierre,
„auſquelles on aſſûre que per-
„ſonne dans ces lieux là ne
„ſe trouve ſujet, mais de
„plus qu'elle guerit les dou-
„leurs de tête, les enrumu-
„res, les fluxions ſur les yeux
„& ſur la poitrine, la courte
„haleine, la debilité d'eſto-
„mac, les tranchées de ventre
„& la laſſitude.

On tombera d'acord de ces effets du Thé, quand on conſiderera que tout ce qui tient les reins nets & qui diminuë les ſeroſités, pourveu que d'ailleurs il ne laiſſe point d'impreſſion dans les reins & de foibleſſe dans le corps, doit être par conſe-

quent excellent pour empê-
cher qu'il ne s'engendre du
gravier & des phlegmes, &
qu'on ne ſoit ateint de la goû-
te & des rheumatiſmes, puis
que le ſable & le calcul ſont
cauſez par le ſejour des ma-
tieres viſqueuſes dans les
reins; & la goute & le rheu-
matiſme par le regorgement
des ſeroſités qui ne trouvant
pas leur ſortie libre par les
voyes ordinaires, ſe jettent ſur
les jointures ou dans les muſ-
cles. C'eſt ce qui fait que
preſque tous les diuretiques
ſont bons dans ces maladies.
Or il eſt conſtant que le Thé
l'eſt beaucoup, juſques là que
quelques Auteurs ont obſer-
vé que des perſonnes par
l'uſage trop frequent du Thé
avoient pris de grands flux

d'urine que les Medecins apellent *diabetes*, où on rend des urines copieuſes & ſemblables à ce qu'on a beu. Je m'engagerois un peu trop dans la Medecine ſi je voulois rechercher les raiſons pourquoy il eſt diuretique ; je me contente d'emprunter ce qu'un de mes amis a remarqué ſur un paſſage d'Hippocrate * *Que les choſes odorantes ſont diuretiques*, parce qu'étant compoſées de parties penetrantes & volatiles, elles fondent les humeurs viſqueuſes & les convertiſſent en ſeroſités, qu'elles rendent ainſi plus capables d'ètre vuidées par les urines.

Mr Spon Aphorismi novi ſect. 4. aph. 14.

On remarque que les diuretiques ſont auſſi parfaitement bons pour les maux de rate,

comme les câpes, les poix chiches, le tamarisc & le vin blanc ; c'est pourquoy Hippocrate les recommande dans ces maladies. Ainsi le Thé qui a cette qualité & qui outre cela par son amertume peut adoucir les humeurs acides qui fermentent dans la rate, n'y doit pas être d'un leger secours. Aph. 9. sect. 5.

Je pourrois ajoûter plusieurs maladies ausquelles le Thé est trés-propre aussi bien que le Café : comme les vers, les vapeurs, les palpitations & quelques autres, mais cela m'obligeroit à repeter bien des choses que j'ay déja dites : ce qui fait que je me contente de remarquer qu'un de nos Auteurs l'a mis aussi entre les febrifuges, & qu'il en a rapor-

té des obſervations qui font connoître qu'il eſt utile aux febricitans. Ie pourrois auſſi faire les mêmes conjectures ſur le Thé preparé avec le lait, que ſur le lait cafeté, car il ne doit pas être moins bon pour les maladies de poitrine.

Nous en devons l'invention aux Chinois, qui en regalent quelques fois les étrangers, comme nous l'aprenons de l'Ambaſſade des Holandois „à la Chine. Les Tartares & „les Chinois les plus qualifiés, dit l'Auteur qui l'a „donnée au jour, prennent „une poignée des feüilles de „Thé, le jettent dans l'eau „boüillante; puis ayant pris „quatre fois autant de cette „eau, que de lait boüilly, &

y ayant mis un peu de ſel, ils «
remuent le tout enſemble & «
l'avalent avec plaiſir. Ceux «
qui au lieu de ſel y mettront
du Sucre en feront un breuvage, non ſeulement utile, mais fort agreable, & ſi un malade s'en ſert il aura le plaiſir de guerir par un remede delicieux : ce qui eſt ſi rare dans la Medecine. Surquoy Meſſieurs les Medecins & Meſſieurs les Pharmaciens me permettront de leur dire qu'un remede rebutant qu'on fait prendre à un malade, eſt ſouvent pour luy une nouvelle maladie. Je ſçay bien que trop d'indulgence pourroit augmenter le mal; mais il eſt des rencontres où ils pourroient eux mêmes mieux obſerver qu'ils ne font l'apho-

rifme qui dit, *qu'un remede ou un aliment moins bon, mais plus agreable à un malade, eſt preferable à d'autres meilleurs, mais plus deſagreables.* C'eſt pour cela qu'on me doit ſçavoir bon gré de ce que j'enſeigne la maniere de ſe ſervir du Café & du Thé, non ſeulement avec profit, mais même avec agrément.

Il eſt des indiſpoſitions de la poitrine, où le Thé au lait doit être plus propre que le lait Cafeté, entr'autres aux crachemens de ſang & à la toux de quelque cauſe preſque qu'ils dependent. Car le Thé par ſon aſtriction eſt favorable à fermer les extremités des vaiſſeaux entr'ouverts ou legerement corrodez dans le poûmon, & n'étant pas em-

preint comme eſt le Café par ſa Torrefaction de parties ignées, il ne volatiliſe pas le ſang autant que luy, & le rend moins ſujet à ſe répandre ſur le poûmon & à échaper des veines.

Par la même raiſon le Thé au lait doit être parfaitement bon pour les dyſenteries & longues diarrhées, où il eſt queſtion d'adoucir les humeurs, de fortifier & de reſſerrer les parties deſtinées à la nutrition, & de conſumer les ſeroſités acres & ſuperfluës, qui cauſent ou qui acompagnent ces maladies. Voicy la methode dont on peut en uſer ſi on veut s'en ſervir pour la ſanté. Aprés s'être purgé, s'il eſt neceſſaire, ſuivant l'avis d'un Mede-

cin, on prendra une taſſe de lait de vache que l'on fera legerement boüillir pour l'eſcremer & en ôter les parties butyreuſes qui chargent l'eſtomac & embarraſſent la poitrine, on mettra en même tems infuſer une dragme de Thé dans deux verres d'eau chaude, puis on mêlera le tout avec une cueillerée de Sucre, & on en avalera une bonne écuellée chaudement: continuant ainſi pendant un mois & même deux ſi on s'en trouve bien, avec la precaution de ſe purger doucement & agreablement de quinze en quinze jours, ſoit avec deux onces de Caſſe confite, en beuvant aprés les avoir priſes le Thé au lait; ſoit avec le ſel Polycreſte de Seignete,

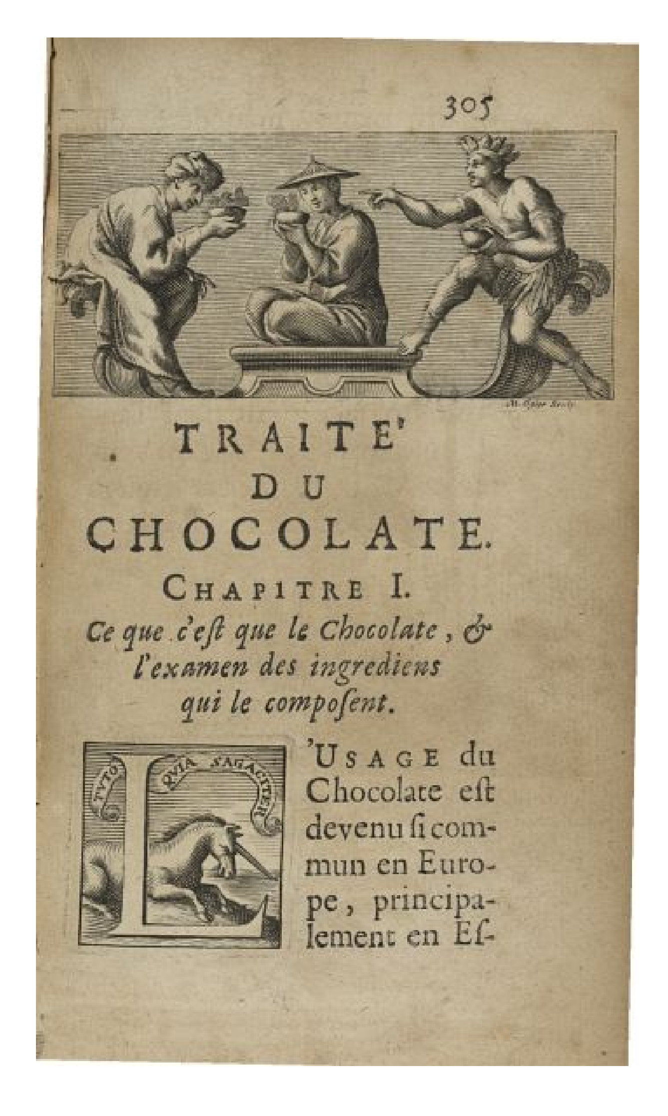
dont la doze eſt reglée à ſix dragmes, dans quatre verres d'eau, qu'on doit boire en demi heure de tems.

Voila ce que j'avois à dire ſur l'uſage du Thé, dont je ne pretens pas autoriſer l'abus ; ce qui le met à couvert de toutes les declamations qu'a fait contre luy *Monſieur Simon Pauli*, puis qu'il convient de bonne Foy que toutes les mauvaiſes qualitez qu'il luy impute ne ſont que les effets de l'uſage exceſſif qu'on en peut faire. Surquoy on peut voir ce que j'ay dit en parlant du Café. La chaleur naturelle eſt comme la flamme d'une lampe qui s'éteint quand l'huile eſt conſumée. Tout ce qui la conſume trop vîte eſt dangereux, & je ne diſconviens pas

qu'un uſage immoderé du Thé conſumant trop promtement l'humidité naturelle, n'éteignit la chaleur & la vie. Ce n'eſt pas ſeulement dans la Morale que les excez ſont vicieux : ils le ſont auſſi dans la Medecine, ce qui fait dans l'une un vice, fait dans l'autre une maladie, & dans toutes les deux le bien ſe trouve dans la moderation : heureux eſt celuy qui s'y ſçait tenir.

Fin du Traité du Thé.


Folio
305
Americain auec
Sa Choco
latiere
et Son
Gobelet
Rameau de
L'arbre du Cacao
Cacao
Gousses de Vanille
Traité Nouueau & Curieux du Chocolate
Composé Par Philippe Syluestre Dufour



TRAITE' DU CHOCOLATE.

CHAPITRE I.

Ce que c'est que le Chocolate, & l'examen des ingrediens qui le composent.

L'USAGE du Chocolate est devenu si commun en Europe, principalement en Es-

pagne & en ſuite en Angleterre, en France & en Italie, que nous ne le devons plus conſiderer comme un breuvage particulier à l'Amerique où il a pris naiſſance, mais comme une boiſſon qui s'eſt naturalisée parmy nous. Cela m'oblige d'en examiner la compoſition & les vertus, comme j'ay fait du Café & du Thé dans les Traités precedens, pour ſçavoir au vray s'il merite tous les eloges qu'on luy donne, & à quelles perſonnes il peut être propre. C'eſt ce qui a déja fait mettre la main à la plume à deux ſçavans Medecins Eſpagnols, *Barthelemy Marradon* de la Ville de Marchena, & *Anthoine Colmenero* de Ledeſma de la Ville d'Ecija, dans

l'Andalouſie, & aprés eux à Monſieur *René Moreau*, Profeſſeur Royal en Medecine à Paris, qui n'a pas jugé les deux Traités de ces Meſſieurs indignes de ſon eſtime, puis qu'il s'eſt donné la peine de les traduire, & de les commenter. Depuis encore un curieux Voyageur Anglois, nommé *Thomas Gage* qui a demeuré long-tems en Amerique, nous en a donné une Relation fort longue. Le grand uſage qu'il en a fait ſur les lieux, luy ayant facilité les moyens d'en prendre une parfaite connoiſſance. Ie ne pretens pas d'encherir beaucoup ſur ce qu'en ont dit ces Meſſieurs qui paroiſſent en avoir été tres-bien informez. Ie me contenteray d'être comme leur

Echo ou leur Truchement, ſans m'arrêter pourtant ſcrupuleuſement à leurs termes, quand je croiray d'en avoir trouvé de plus expreſſifs, & ſans me rendre eſclave de leurs ſentimens, lors que des raiſons fortes m'en detacheront.

Le mot de *Chocollatl* ou comme nous l'apellons *Chocolate*, eſt purement Americain. Il vient, à ce qu'ont écrit quelques-uns, du bruit qu'il fait quand on le prepare dans la chocolatiere avec le molinet, qui aproche fort du ſon de *Choco Choco*, & du mot *Atte*, ou *Atle*, qui dans la langue des Mexicains ſignifie *eau*. C'eſt ainſi que ces peuples groſſiers nomment les choſes par certains noms qui donnent

quelques idées ſenſibles de ce qu'ils veulent exprimer, comme lors qu'ils apelloient autrefois les Européens les enfans du Tonnerre, à cauſe du bruit de nos armes à feu, & une lettre miſſive, une choſe blanche qui a de l'eſprit, parce qu'elle inſtruit celuy qui la reçoit. Il pourroit bien être auſſi que le *Cacao* étant la baze du Chocolate, de ce mot joint à celuy d'*Atle*, on auroit formé celuy de *Chocolate*, comme qui diroit *eau de Cacao*, cela me paroit aſsés vrayſemblable, mais la choſe n'eſt pas de ſi grande importance qu'il l'eſt de ſçavoir ce que c'eſt que Chocolate.

Le Chocolate eſt une maniere de Pâte ſolide composée de differens ingrediens dont le

principal eſt le *Cacao*, laquelle detrempée avec une liqueur fait un breuvage fort agreable au goût & tres utile à la ſanté. Voicy le denombrement & la doſe des drogues qu'on employe pour cette compoſition ſuivant le ſentiment de *Barthelemy Marradon*.

„*Sept cens Cacaos.*
„*Vne livre & demy de Sucre.*
„*Deux onces de Canelle.*
„*Quatorze grains de Poivre*
„ *de Mexique, apellé Chi-*
„ *lé ou Pimiento.*
„*Demi once de Cloux de*
„ *Girofle.*
„*Trois gouſſes de Vanille,*
„ *ou en ſa place deux onces*
„ *d'Anis.*
„*Le gros d'une noiſette d'A-*
„ *chiote.*

„Quelques uns, ajoûte-t'il, y

mettent un peu d'eau de« fleurs d'Orange, un grain« de Musc ou d'Ambre gris,« ou de la poudre de Scolo-« pendre. De ces choses *Col-*« *menero* en bannit les cloux de« Girofle, le Musc, l'Ambre« & les eaux de senteur, &« il y ajoûte les Amandes,« les noisetes, & la poudre des« roses d'Alexandrie. *Delaet*« dit qu'en Amerique on y« met encore *la fleur d'un arbre*« *resineux, odorante comme celle*« *de l'Oranger*, & une gousse« apellée *Tlixochitla*. Il y en a« qui y font entrer le *Mays* ou« le *Panis*, & *l'Orejevala*.

Ces Auteurs comme on vient de voir, ne convien-nent pas en toutes choses pour la composition du Cho-colate. Examinons maintenant

toutes ces drogues les unes aprés les autres avant que de parler de leur preparation & de leur meslange.

DU CACAO.

Dulaet hist. Occident. liv. 7. chap. 2. & Ximenes aprés luy dans sa description des plantes & des animaux de l'Amerique.

L'arbre qui porte le *Cacao* est apellé par les Americains *Cucahuaguahuitl* à ce que dit Dulaet ou Cacaotal, comme le remarque Thomas Gage. Il est de la grandeur de nos Orangers & a ses feüilles assés semblables aux siennes, mais plus grandes. Herrera les compare à celles du Chataigner. On peut en voir la figure que j'ay fait mettre au commencement de ce Traité, tirée de la description des curiosités qui sont au Cabinet d'*Olaus Vormius*. Cét arbre est

eſt ſi delicat, & le terroir où il croit eſt ſi chaud, que pour le garantir des ardeurs du Soleil, les Americains plantent des autres arbres qu'ils apellent *Atlinam*: & quand ils ſont crus à une hauteur capable de faire aſsés d'ombrage, ils plantent au deſſous ceux qui portent le Cacao, afin que les *Atlinam* leur ſervent d'abry & les defendent des rayons brulans du Soleil, comme une mere ou une nourrice tendre de ſon enfant le pourroit faire, ce qui fait qu'ils donnent à cet arbre l'epithéte de mere du Cacao, car il n'eſt deſtiné purement & uniquement qu'à cela.

Le fruit du *Cacaotal* ne vient pas auſſi tout nud, mais couvert & envelopé dans une

grande gousse canelée, & rayée à peu prés comme un de nos melons, ils l'apellent *Cacahuacintli*. Cette gousse renferme quantité de noix de Cacao, qui sont comme de grosses amandes : mais plus compactes & de meilleur goût. Il s'y en trouve jusques à vingt ou trente, & même quelque fois jusques à quarante. Chaque noix se partage en deux parties egales, bien jointes, & serrées ensemble, couverte d'une peau blanche, pleine d'un jus que les femmes du Païs succent avec delice parce qu'il est rafraichissant & qu'il humecte agreablement la bouche.

Colmenero & *Gage* ne font que deux sortes de Cacao. „Il y a, dit ce dernier, deux

ſortes de Cacao : l'un eſt com- «
mun d'une couleur obſcure «
tirant ſur le rouge, rond & «
picoté au bout : l'autre eſt «
plus large, plus gros & plus «
plat. Il s'apelle *Patlaxe*, blanc «
& plus deſiccatif que l'autre, «
auſſi eſt-t'il à meilleur marché «
de beaucoup. Celuy cy empê- «
che bien mieux le ſommeil «
que l'autre. C'eſt pourquoy «
on ne s'en ſert pas tant que «
de l'ordinaire, & il n'y a «
gueres que le commun peu- «
ple qui en uſe.

Monſieur Moreau marque qu'il y a de quatre eſpeces d'arbres qui portent le Cacao. La premiere, dit-il, eſt apel- «
lée *Cacahuaguahuitl*, qui eſt «
la plus grande de toutes, & «
porte grande quantité de «
fruits. La ſeconde eſt de «

„même nom, de moyenne
„grandeur, portant ſes feüilles
„& ſes fruits beaucoup plus
„petits. La troiſiéme eſt apel-
„lée *Xuchicacahuaguahuitl* en-
„core plus petite, les fruits de
„laquelle ſont plus rouges au
„dehors, au dedans du tout
„ſemblables aux autres. La qua-
„triéme eſt la plus petite de
„toutes, c'eſt pourquoy on
„l'apelle *Tlalcacahuaguahuitl*,
„c'eſt à dire petit, ou bas
„arbre de Cacao, laquelle
„porte un fruit plus petit que
„tous les autres, combien qu'il
„n'en differe en rien quand
„à la couleur; or tous ces
„fruits ſont de mêmes qualitez
„& ont même uſage, encore
„qu'on ſe ſerve du dernier,
„principalement en breuvage,
„les autres ſont plus propres

à trafiquer.

Ces noix de Cacao ſont d'un goût moyen entre doux & amer, tirant ſur la ſaveur âpre & aſtringente. Pour ce qui eſt de ſes qualités, voicy comme en raiſonne *Thomas Gage*, que je copie mot à mot comme il a copié *Colmenero*.

Quoy que le Cacao, com- « me tous les autres ſimples, « participe des qualitez des « quatre elemens, neanmoins « l'opinion qui eſt la plus re- « çuë entre les Medecins, eſt « qu'il eſt froid & ſec comme « l'element de la terre, & par « conſequent de qualité aſtrin- « gente. Mais comme il par- « ticipe auſſi des autres ele- « mens, & particulierement « de l'air qui eſt chaud & hu- « mide : de là vient qu'il a des «

„parties onctueuses, en sorte
„qu'on en tire une maniere de
„beurre, dont j'ay vû que
„les femmes des Crioles se
„frotoient le visage pour se
„rendre le teint plus uny.

„ L'on ne doit pas trouver
„incroyable ce que l'on dit
„du Cacao, qu'il est froid
„& sec, & puis chaud &
„humide: car quoy que l'ex-
„perience vaille plus que tous
„les raisonnemens du monde,
„neanmoins les exemples ser-
„viront à éclaircir cette verité.

„ Premierement dans la
„Rhubarbe, quoy qu'elle ait
„en soy des qualités chaudes
„& purgatives, elle en a nean-
„moins d'autres qui sont froi-
„des, seches & astringentes, &
„propres à fortifier l'estomac &
„guerir le mal de ventre.

Cela paroît encore dans « l'acier, qui bien qu'il parti- « cipe de la nature de la terre « en ce qu'il est pesant, res- « serré, froid & sec, & qu'on « l'estimeroit contraire à la gue- « rison des opilations du foye « & de la rate : on s'en sert « neanmoins comme d'un re- « mede specifique propre pour « les guerir. «

L'Authorité de Galien peut « encore éclaircir cecy, car il « enseigne au troisiéme Livre « des qualitez des simples que « la pluspart des medica- « mens qui paroissent simples « à nos sens, sont naturelle- « ment composez & contien- « nent en eux des qualitez « contraires, comme une qua- « lité expulsive & une qualité « retentive; une qualité qui «

„grossit, & l'autre qui attenuë,
„ou qui rarefie & qui condense. Et dans le quinziéme
„Chapitre du même Livre,
„il raporte l'exemple du boüillon d'un coq qui lâche le
„ventre, & sa chair a la vertu de le resserrer.

„ Et pour montrer encore
„que cette qualité differente
„se trouve en diverses substances ou parties des medicamens simples ; il raporte au
„dixseptiéme chapitre du premier livre des simples medicamens, l'exemple du lait où
„l'on trouve trois substances
„differentes & que l'on separe les unes d'avec les autres.
„Sçavoir la substance fromageuse qui a la vertu d'arrêter le flux de ventre, la substance du lait qui est pur-

gative, & celle du beurre qui eſt anodine.

Nous trouvons auſſi trois ſubſtances dans le mouſt : ſçavoir la ſubſtance du marc, qui eſt terreſtre & la plus abondante, une autre qui en eſt comme la fleur, qui eſt l'écume ou la lie, & finalement une troiſiéme ſubſtance plus pure qui eſt proprement le vin ; & chacune de ces ſubſtances contient en ſoy diverſes qualitez & proprietez, ſoit dans la couleur, ſoit dans l'odeur, ou autres ſemblables accidens.

Ce qui s'accorde auſſi à la raiſon, ſi nous conſiderons que les alimens que nous prenons, quelques ſimples qu'ils ſoient ne laiſſent pas d'engendrer ou de produire

„les quatre humeurs dans le „foye, qui different non ſeule-„ment en temperature, mais „auſſi en ſubſtance ; & ſelon „que l'aliment participe plus „ou moins d'une de ces hu-„meurs, l'humeur ſe trouve-„ra auſſi plus ou moins pre-„dominante.

„ D'où nous pouvons con-„clurre, que lors que le Ca-„cao eſt moulu & remué, les „diverſes parties que la natu-„re luy a données ſe mêlent „artificiellement & intime-„ment les unes avec les autres ; „de ſorte que les parties on-„ctueuſes, chaudes & humi-„des ſe trouvant mêlées avec „celles qui ſont terreſtres, les „repriment & les temperent, „en ſorte qu'elles ne ſont plus „ſi aſtringentes qu'auparavant,

mais deviennent plus tempe- «
rées & plus conformes au «
temperament chaud & hu- «
mide de l'air, qu'à la froideur «
& secheresse de la terre ; «
comme il paroît lors qu'on «
le rend propre à le prendre «
en breuvage, qu'à grand «
peine a-t'on donné deux tours «
de molinet, qu'il s'éleve une «
écume grasse, par où l'on «
peut remarquer combien il «
participe de cette partie on- «
ctueuse. «

De maniere que par ce «
qui a été dit cy dessus, l'on «
peut voir aisément l'erreur de «
ceux qui parlant du Choco- «
late, disent qu'il engendre «
des opilations, parce que le «
Cacao est astringent, com- «
me si sa faculté astringente «
n'étoit pas corrigée & tem- «

„perée par le mélange intime
„de ses parties les unes avec
„les autres lors qu'il est mou-
„lu, comme j'ay déja dit,
„outre qu'il y entre tant d'au-
„tres ingrediens qui sont na-
„turellement chauds, qu'il
„faut par necessité qu'il ait la
„faculté d'ouvrir & d'attenuer,
„& non pas de resserrer.
„ Mais laissant à part toutes
„ces raisons, cette verité pa-
„roît évidemment dans le Ca-
„cao même : car s'il n'est
„ny moulu, ny remué, ny
„composé, comme il est dans
„le Chocolate, mais seule-
„ment mangé comme il est
„dans le fruit, ainsi que font
„plusieurs femmes des Crioles
„& des Indiens ; il cause de
„grandes obstructions, & leur
„rend le teint pâle & blême,

comme celles qui ont les pâ-«
les couleurs, & qui man-«
gent de la terre de pots«
ou du plâtre de murailles,«
comme font souvent les fem-«
mes Espagnoles pour faire«
venir le teint de cette cou-«
leur, qu'elles estiment par«
dessus toute autre; quoy«
que cela leur cause des ob-«
structions fâcheuses. De sor-«
te qu'on void par là, qu'il«
n'y a point d'autre raison«
que le Cacao étant mangé«
tout crud produise les mê-«
me effets, sinon que les«
parties differentes n'étant«
pas assez mêlées en le man-«
geant, ont besoin de ce mé-«
lange artificiel dont nous«
avons parlé cy devant. «

Tout ce long raisonnement
sert à établir que le Cacao

est temperé, sa partie terrestre & froide étant corrigée par celle qui est huyleuse & chaude : car tous les huyles sont des liqueurs souffrées & inflammables.

DU SUCRE.

Le *Sucre* entre dans la composition du Chocolate, non seulement pour temperer l'âpreté naturelle qui se rencontre à la pluspart des ingrediens qu'on employe pour cette composition ; mais encore pour l'aider à se conserver, comme on s'en sert pour les confitures ordinaires, ce qui n'empêche pas que devenant vieux il ne se remplisse de petits vermisseaux, qui le percent comme un froma-

ge vieux & ſur tout ſi on le tient dans un lieu humide, & s'il eſt ſurchargé de Sucre.

DE LA CANELLE.

La *Canelle* qu'on employoit pour la compoſition du Chocolate dans l'Amerique avant que les Eſpagnols s'en fuſſent rendus les maitres, ne pouvoit pas être celle que les Indes Orientales nous fourniſſent, puis qu'elle n'étoit pas connuë dans cette partie du monde. Sans aucun doute, ils y mettoient celle de leur Païs decrite par *Monardes* dans ſon Livre des Plantes chapitre vingt-cinquiéme, qui dit que c'eſt un arbre de moyenne grandeur dont les feüilles

aprochent de celles du Laurier, & qui porte un fruit fait comme un petit chapeau de la grandeur d'une reale, de couleur de violette : & c'eſt ce fruit qui a le goût & l'odeur de la Canelle d'Orient, l'écorce n'en ayant point. On s'en ſert en poudre dans le Païs pour mettre dans les ragouts. Il fortifie l'eſtomac, diſſipe les vents, corrige la mauvaiſe odeur de la bouche, affermit le cœur & apaiſe les douleurs de ventre : ainſi ce n'eſt pas mal à propos qu'il eſt employé dans le Chocolate, puis qu'il eſt propre à attenuer & ſubtilizer les parties terreſtres des Cacaos, & à fortifier leur vertu ſtomacale : en ſa place on peut ſubſtituer la vraye Canelle de

Ceylan dont les qualitez ſont du moins ſemblables ; mais en ce cas il faudra ſe ſouvenir d'en diminuer la doſe, parce que ſans doute étant plus penetrante que l'autre, deux onces ſur celle de toute la compoſition pourroient être trop fortes.

DU CHILES, OU POIVRE DE MEXIQUE.

Pour ce qui eſt du *Chilles* ou *Chilli*, il y en a de deux ſortes, l'un d'Orient, qui eſt le Gingembre, & l'autre d'Occident qui eſt le Poivre de Mexique, qu'on apelle poivre de *Tabaſco*; parce qu'il croit en abondance dans cette Province de la nouvelle Eſpagne. *Colmenero* dit qu'il y en

a de quatre ſortes : il apelle les premiers *Chilcotes* , les ſeconds qui ſont fort petits *Chiltecpin*, leſquelles deux eſpeces, ajoûte-t'il, ſont fort mordicantes & picantes ; les troiſiémes ſont nommez *Tonachiles*, qui ſont chauds moderement, puis que l'on les mange avec du pain ainſi qu'on fait les autres fruits , bien qu'ils ſoient moderement amers, & ne croiſſent en autre lieu qu'aux marais de Mexique; les quatriémes ſont apellés *Chilpatlagua* , qui ſont fort larges, mais qui ne ſont pas ſi piquans que les deux premiers, ny ſi peu piquans que les troiſiémes, & ce ſont ceux qu'on met dans la compoſition du Chocolate.

Le Pere Jean Euſebe de Nie-

remberg en fait bien davantage d'especes au chapitre quatre-vingt du quinziéme livre de son Histoire naturelle. *Dulaet* dit au dernier chapitre de son cinquiéme livre, que ce fruit vient d'un arbre domestique apellé *Xocoxochitl*, lequel est fort grand, ayant les feüilles d'oranger fort odorantes. Ses fleurs sont rouges comme grenats, de la même odeur que celle des oranges, agreables & douces, les fruits en sont ronds & pendans par grapes, qui sont au commencement verds, & puis aprés roux; & à la fin noirs, d'un goût acre & mordicant, de bonne odeur, chauds & secs au troisiéme degré, de sorte qu'il peut être mis au lieu de poivre.

Il y en a plusieurs qui veulent bannir le *Poivre* de cette composition, parce qu'il est trop piquant & trop échaufant. Les plus habiles Medecins n'osent presque jamais employer le poivre rond qu'entier, parce que de cette maniere il est capable d'échaufer & de fortifier l'estomac sans alterer le sang ny les entrailles où il ne penetre pas, au lieu qu'en poudre il excite une chaleur & une soif intolerable. En effet plusieurs personnes ayant remarqué que le Chocolate les échaufoit & leur faisoit venir des boutons au visage, se sont abstenus de faire entrer le poivre dans sa composition, luy imputant ce mauvais effet.

DES CLOUX DE GIROFLE.

Les *Cloux de Girofle* ſont auſſi rebutez de cette compoſition par la pluſpart de ceux qui ſe piquent de faire de bon Chocolate, fondez peut-être ſur ce qu'ils reſerrent le ventre, quoy que d'ailleurs ils fortifient l'eſtomac, & ayent d'autres bonnes qualités, ſur leſquelles je n'inſiſte pas, puis que c'eſt une choſe connuë de tout le monde.

DE LA VANILLE.

La Vanille que d'autres apellent *Mecaſuchil*, eſt une gouſſe d'une odeur tres-agreable & d'un goût acre. Elle fortifie l'eſtomac & le cœur : elle

Thomas Gage.

attenuë les humeurs épaisses & visqueuses, & est un excellent remede contre les venins. Mêlée avec le Tabac, elle corrige l'odeur desagreable de sa fumée. Cette plante est decrite au long dans de *Laet*, & dans *Eusebe de Nieremberg*.

Liv. 5. chap. 4. Liv. 14. chap. 65.

DE l'ACHIOTE.

L'Achiote est un suc épaissy : cette teinture est tirée d'un arbre fruitier de l'Amerique, que les uns apellent *Achiotl*, d'autres *Changuarica*, & d'autres *Pamaqua*. Voicy comme il est décrit par *François Ximenes* au raport de *Laët* „livre 5. chap. 3. C'est un „arbre semblable en grandeur, „tronc & forme à l'Oranger,

Eusebe de Nierem-berg, lib. 15. chap. 48.

ſes feüilles ſont comme cel-«
les de l'Orme en couleur &«
âpreté, l'écorce, le tronc &«
les branches ſont roux tirant«
ſur le verd, ſes fleurs ſont«
grandes, diſtinguées en cinq«
feüilles à la façon des étoi-«
les, d'une couleur blanche«
pourprine, le fruit eſt ſem-«
blable aux premieres écorces«
de Châtejgne, de forme &«
grandeur d'une petite aman-«
de verte, quadrangulaire &«
qui s'ouvre étant meur,«
contenant certains grains«
ſemblables à ceux des raiſins,«
mais beaucoup plus ronds.«
Les Sauvages l'ont en gran-«
de eſtime, & le plantent«
auprés de leurs maiſons: il«
verdit toute l'année, & por-«
te ſon fruit au Printems,«
auquel tems on a coûtume«

„de le tailler, parce que de „ſon bois on en tire du feu „comme d'un caillou, ſon „écorce eſt fort propre à faire „des cordes, qui ſont plus „fortes que du chanvre mê- „me. De ſa ſemence on en „fait de la teinture cramoyſie „rouge, de laquelle les Pein- „tres ſe ſervent : on s'en ſert „auſſi en Medecine, parce „qu'elle eſt de qualité froide „étant beuë avec quelque eau „de même qualité ou apli- „quée au dehors, elle tem- „pere l'ardeur de la fiévre, „arrête la diſſenterie ; enfin „on la méle avec grande uti- „lité, en toutes les potions „refrigerantes, d'où vient que „l'on la mêle avec le breu- „vage du Chocolate pour ra- „fraichir & luy donner goût
&

& belle couleur. *Gage* nous aprend que c'eſt des grains contenus dans les gouſſes de cet arbre qu'on fait l'Achiote.

L'Achiote, dit-il, croit ſur « un arbre dans des gouſſes « rondes, qui ſont remplies de « grains rouges avec quoy l'on « fait l'Achiote, qu'on reduit « premierement en pâte, puis « aprés l'avoir fait ſecher, l'on « en forme des boules rondes, « des gâteaux ou des petites « briques, que l'on vend en « ſuite à un chacun. L'Achio- « te, a t'il dit un peu auparavant, « a une qualité qui penetre & « attenuë, comme il paroît par « la pratique ordinaire des Me- « decins des Indes qui experi- « mentent tous les jours ſes ef- « fets, & l'ordonnent à leurs « malades pour inciſer & atte- «

„nuer les humeurs crasses & „grossieres qui causent la dif- „ficulté de la respiration, & „la retention de l'urine ; de „sorte qu'ils s'en servent pour „toute sorte d'opilations, & „l'ordonnent aussi aux difficul- „tés de la poitrine, aux obstru- „ctions des visceres, & autres „semblables incommodités.

DES AMANDES.

Colmenero croit qu'on ne feroit pas mal d'ajoûter les Amandes aux autres ingrediens qui entrent dans cette composition, mais il entend les Amandes des Indes Occidentales decrites par *Acosta*. Voicy ce qu'en dit ce dernier „Auteur. Il y a une autre es- „peçe de Cocos, qui ont dans

Hist. Nat. liv. 4 chap. 29.

leur noyau une grande quan- «
tité de petits fruits comme «
des amandes à la façon des «
grains de Grenade. Ces «
Amandes ſont trois fois auſ- «
ſi grandes que celles de Caſ- «
tille & leur reſſemblent au «
goût encore qu'elles ſoient «
un peu plus âpres : elles ſont «
auſſi humides & huileuſes. «
C'eſt un aſsés bon manger, «
auſſi s'en ſervent-t'ils aux In- «
des en place d'Amandes, pour «
faire des maſſes-pains & au- «
tres telles friandiſes. Ils les «
apellent Amandes des Andes, «
parce que ces Cocos croiſ- «
ſent abondamment és Andes «
du Perou, & ſont ſi forts & «
ſi durs, que pour les ou- «
vrir il les faut fraper rude- «
ment avec une groſſe pierre. «
S'ils rencontroient la tête de «

„quelqu'un quand ils tombent
„de l'arbre , il n'auroit pas
„besoin d'aller plus loin. C'est
„une chose qui semble in-
„croyable, que dans le creux
„de ces Cocos qui ne sont
„pas plus grands que les au-
„tres , ou gueres d'avantage,
„il y a neanmoins une telle
„quantité de ces Amandes.
„Elles sont pourtant bien
„éloignées de la bonté de cel-
„les qui viennent de Chacha-
„poyas ; c'est le fruit le plus de-
„licat, le plus friand & le plus
„sain de tous ceux qu'il y a
„aux Indes. I'ay même connu,
„dit-t'il encore, un docte Me-
„decin, qui assuroit qu'entre
„tous les fruits qui sont en Es-
„pagne, il n'y en avoit aucun
„qui aprochât de l'excellence
„de ces Amandes. Il y en a

de plus grandes & de plus« petites que celles que j'ay dit« des Andes, mais toutes sont« plus grosses que celles de« Castille. Elles sont fort ten-« dres à manger, ont beau-« coup de suc & de substan-« ce; elles sont fort onctueu-« ses, & croissent en des ar-« bres tres-hauts & de grand« feüillage; & comme c'est une« chose precieuse, la nature« luy a donné une bonne cou-« verture, & une bonne defen-« ce, veu qu'elles sont dans« une écorce un peu plus« grande, & plus piquante que« celle des Châtaignes : tou-« tefois quand cette écorce est« seche, l'on en tire facile-« ment le grain. On dit que les« Singes qui sont fort friands« de ce fruit, & dont il y a«

„grand nombre en Chacha-
„poyas du Perou (qui eſt la
„ſeule contrée du monde où
„il y ait des arbres qui le por-
„tent) pour en tirer l'aman-
„de ſans ſe piquer, en jettent
„rudement du haut de l'arbre
„le fruit ſur des pierres pour
„les rompre, & les ayant ain-
„ſi rompuës, les achever d'ou-
„vrir pour les manger à leur
„plaiſir. Il y a apparence que ces amandes ſont meilleures pour donner corps à la compoſition que le Mays & le Panis, que quelques-uns y mettent qui ſont trop venteux, au lieu que les Amandes ſont moderement chaudes, & ont un ſuc delicat, principalement les ſeches; les vertes & les nouvelles n'y étant pas propres.

DES NOISETTES.

Christofle Acosta décrit les Noisettes des Indes Occidentales en cette sorte. Le Noisetier est un fort grand arbre, droit, delié, rond & d'une matiere fongueuse. Il a les feüilles plus longues & plus larges que la palme qui porte le Cocos, & qui sortent de la sommité de l'arbre, entre lesquelles sortent de petites verges deliées pleines de petites fleurs blanches presque sans odeur, d'où s'engendre le fruit appellé *Areca*, grand comme des noix, qui toutesfois n'est pas rond mais en ovale, en forme d'un petit œuf de poule. L'écorce exterieure

liv. des Aroma chap. 18.

„eſt merveilleuſement verte de-
„vant que d'être meure, étant
„meure elle devient grande-
„ment jaune à la façon des da-
„tes bien meures. Cette écorce
„eſt d'une ſubſtance mole &
„veluë, qui contient un fruit
„gros comme une groſſe cha-
„taigne, blanc, dur, plein de
„petites veines rouges, que les
„habitans mangent. Etant en-
„core verd, ils le mettent ſous
„le ſable pour le rendre meil-
„leur & plus agreable : quel-
„ques fois ils le mangent avec
„les feüilles de Bethel, au-
„trefois ils le rompent & le
„font ſecher au Soleil, & puis
„s'en ſervent ordinairement en
„leur manger, & en leur po-
„tions adſtringentes : pour l'é-
„corce, ils s'en netoyent les
„dents. Il y a une autre eſpe-

ce de Noiſette, qui croît« en l'Iſle de Saint Dominique,« qui eſt purgative, mais ce« n'eſt pas celle qu'on mêle« avec le Chocolate : elle eſt« decrite par *Oviedo* en ſon« Hiſtoire des Indes livre 2.« chap. 4. & en ſuite par *Mo-*« *nardes*.

Ce ſont ces premieres Noiſettes que le Medecin de Ledeſma demande : elles ſont de la qualité des amandes, mais plus ſeches & plus bilieuſes : elles fortifient l'eſtomac bien ſechées au feu & comme grillées, & empêchent que les vapeurs ne montent au cerveau. C'eſt pourquoy elles ſont tres-utiles à ceux qui ont des vents & des fumées qui montent des hypocondres au cerveau, & qui cauſent des

ſonges turbulens, & mettent la raiſon en deſordre.

DU MAYS.

„ Ceux qui mêlent le Mays „ou le Panis dans le Choco-„late font tres-mal, dit *Colme-„nero*, parce que ces deux „drogues engendrent l'hu-„meur melancolique, & que „l'un & l'autre ſont venteux. „Ceux qui les font entrer dans „cette compoſition, ajoûte-t'il, „ne le font que par œconomie, „parce qu'ils ſont à tres-bon „marché.

Monſieur Moreau qui a commenté *Colmenero*, aſſu-re que ce que les Americains apellent Mays, eſt le mê-me grain que nous apel-lons Bled d'Inde, ou fro-

ment de Turquie, aſſez connu en France, & décrit par *Ximenes* au raport de *Laët*, en ces termes.

« La difference du Mays ſe « prend de la couleur de ſes « épics (que le commun appel- « le *Mazorcas*) laquelle varie « grandement, car les uns ſont « de couleur blanche, les au- « tres de rouge : il y en a « de preſque noirs, d'autres « pourprés, bleus & bigarrez « de diverſes couleurs, (ce « qui ſe doit entendre de l'é- « corce de deſſus, car la fari- « ne en eſt blanche,) &c. Au « reſte, s'il y a aucun bled « que Dieu ait fait qui ſoit de « qualité temperée, & de « grande nourriture, c'eſt ſans « doute le Mays (que les Me- « xicains apellent *Tlaolli*) car «

„il n'eſt n'y chaud n'y froid,
„mais moyen entre les deux,
„comme auſſi ny humide ny
„ſec, mais du tout temperé
„entre les deux, bien loin d'ê-
„tre de groſſe & viſqueuſe
„ſubſtance. Voila pourquoy
„ceux qui l'ont jugé être de
„viſqueuſe & groſſiere nour-
„riture, & d'engendrer des
„obſtructions ſe ſont fort trom-
„pés; on a trouvé le contrai-
„re és Sauvages qui en vi-
„vent ordinairement, parce
„que jamais ils ne ſont tra-
„vaillés d'obſtruction, &
„n'ont jamais mauvaiſe cou-
„leur, mais au contraire ils
„aſſurent qu'il ſe digere
„aiſément, & ayguiſe l'appe-
„tit, que même avant la ve-
„nuë des Eſpagnols ils ne ſça-
„voient ce que c'étoit des

douleurs nephretiques : enfin "
il ne se trouve aucun plus "
excellent remede entre les "
Sauvages contre les mala- "
dies aiguës. Ce que l'expe- "
rience temoigne inconesta- "
blement, car le Mays boüilly "
en l'eau nourrit suffisamment "
le corps, & se digere sans "
aucune difficulté ny domma- "
ge : il adoucit la poitrine, "
tempêre la chaleur des fié- "
vres, principalement la pou- "
dre de sa racine trempée dans "
l'eau & exposée au froid du "
soir, & puis aprés buë. Or "
ce Mays boüilly n'est pas "
seulement une viande saine "
& loüable, mais peut être "
aussi donné sans crainte aux "
malades aussi bien qu'aux "
sains, aux jeunes qu'aux "
vieux, aux hommes qu'aux "

„femmes & de quelque condition qu'ils ſoient, enfin „en toutes maladies, ſans aucun riſque. On dit d'ailleurs „qu'il provoque l'urine & „nettoye les conduits. Puis „donc que le Mays pris avec „precaution apporte mille commodités ſans aucun danger „(ſi ce n'eſt qu'on veüille dire „qu'il augmente par trop le „ſang & la bile) on ne doit „point écouter ceux qui aſſurent qu'il eſt plus chaud que „le froment, qu'il ſe digere „plus difficilement & qu'il „engendre des obſtructions: „ſuivons plutôt les Medecins „Mexicains, qui ayant rejetté la priſane comme ennuyeuſe aux malades, ont mis en „ſa place l'Atolle.

Le Paniz des Indes eſt dé-

crit par *Dodonée*, par *Dalechamp* & par *Lobel* que les Curieux pourront consulter là dessus.

DE L'OREIEVALA.

L'Oreievalá est une fleur apellée par les Espagnols, *Flor de la Oreia*, à cause de la ressemblance qu'elle a avec l'oreille. Elle a des feüilles pourprées en dedans, & vertes au dehors. Elles sont odorantes, aromatiques & chaudes, & viennent d'un arbre que les Mexicains apellent *Xuchimacutzli*, ou *Huchmacutzli*.

DE LA FLEUR D'UN ARBRE RESINEUX, ET DE LA GOUSSE DU TLIXOCHITL.

Monsieur Moreau fait voir dans ſes Annotations ſur le Traité de *Colmenero*, qu'il a obmis quelques ingrediens neceſſaires pour la compoſi-„tion du Chocolate. Pour „montrer, dit-il, que nôtre „Auteur ſe peut abuſer, je „vais produire deux ingre-„diens du Chocolate, deſ-„quels il n'a fait aucune men-„tion : l'un eſt la fleur d'un „certain arbre reſineux qui „jette une gomme comme le „Styrax, d'une plus belle cou-„leur, ſa fleur eſt ſemblable „à celle de l'Orenger, d'une

bonne odeur qu'ils mêlent«
avec le breuvage de Cacao ,«
qui eſt le Chocolate , & ils«
eſtiment qu'elle eſt bonne«
pour l'eſtomac. L'autre in-«
gredient eſt la gouſſe du«
Tlixochitl, qui eſt une herbe«
rampante ayant les feüilles«
ſemblables au Plantain , mais«
plus longues & plus épaiſſes.«
Elle monte le long des ar-«
bres , les embraſſe & porte«
des coſſes ou gouſſes lon-«
gues & étroites , & quaſi«
rondes , qui ſentent le bau-«
me de la nouvelle Eſpagne :«
ils mêlent ces gouſſes avec«
leur celebre breuvage de«
Cacao : leur pulpe eſt noire ,«
pleine de petites ſemences«
comme celles du Pavot. On«
dit que deux d'icelles trem-«
pées dans l'eau & l'eau beuë«

„provoquent puiſſamment l'u-
„rine.

Ces diverſités font voir que la compoſition du Chocolate n'eſt pas fixe, que les uns y ajoûtent, & que d'autres y diminuent ou y changent ce qu'ils trouvent à propos pour le goût ou pour les intentions differentes qu'ils ont. Le commun peuple des Negres & des Americains n'y met ordinairement que du *Cacaos*, de *l'Achiote* & un peu de *Chiles* & *d'Anis*. C'eſt la cauſe qu'on en void de diverſes couleurs, & de different goût. C'eſt auſſi par cette même raiſon, qu'il y en a de bien plus cher l'un que l'autre ; & cette diverſité n'eſt pas ſeulement au prix, elle l'eſt encore dans ſes effets. Le Chocolate que nous faiſons

en Europe ſeroit trop fade pour les Americains qui demandent que le Piemento domine, & celuy que ces Peuples compoſent ſeroit inſuportable à nôtre goût, parce qu'il piqueroit trop nôtre palais. Si j'oſois decider la choſe, je dirois avec bien de perſonnes raiſonnables, que de tout celuy qui ſe fait parmy nos Européens, le meilleur nous vient de Cadis, principalement lors que l'on ſe ſert de la precaution qui m'eſt ordinaire, qui eſt d'y envoyer à celuy qui le doit faire la doſe que je ſouhaite qu'il obſerve dans ſa compoſition : encores faut-il que ce ſoit quelque perſonne qui ſoit extraordinairement affidée, & que ſi elle n'eſt pas du mé-

tier, elle se donne du moins la peine de le faire composer sous ses yeux, pour prendre garde que le tout se dispense avec fidelité. Sans ces soins on court risque d'être mal servy, & bien plus mal si on le fait acheter chés ceux qui en vendent ordinairement, qui n'en ont que tres-rarement d'aprochant du bon. Ce qui est si vray, que tous ceux de Cadis même qui en veulent avoir d'excellent, le font faire dans leurs maisons & en leur presence. Il est du Chocolate comme des autres boissons : à peine en pourroit on trouver qui plût à tout le monde. Il y a des gens qui ne l'estimeroient pas s'il n'étoit piquant. Il y en a qui n'en voudroient point s'il n'é-

toit doux. Les uns veulent qu'il sente un peu la Canelle, & plusieurs n'en sçauroient boire si cela étoit. Ie suis de ce nombre. D'autres sans doute en jugeront autrement : je n'en feray pas surpris ; car qui est-ce qui est en droit d'ôter au goût de chaque particulier, le privilege de juger par soy-même des differentes saveurs ? S'il en étoit d'autre maniere, que deviendroit le proverbe qui dit qu'il ne faut jamais contester sur la diversité des goûts.

CHAPITRE II.

Preparation & mélange des drogues pour faire le Chocolate, & manieres de le boire.

„LE Cacao, & les autres „drogues qui doivent en„trer dans la composition du „Chocolate suivant la dose „que l'on se sera prescrite, dit „*Colmenero*, , se pilent, & se „broyent dans un mortier ou „sur une pierre large & unie, „qu'on apelle dans les Indes „Occidentales *Metatl*, ou „*Metate* faite tout exprés; „mais avant que de les piler „on les doit faire griller & „bien dessecher au feu afin „qu'ils se puissent piler plus „aisément, excepté l'Achiote, „mais il faut les faire griller

avec grand soin, & les re-«
muer sans discontinuation«
en les grillant, afin qu'ils«
ne se brûlent, & devien-«
nent noirs, ce qui leur fe-«
roit perdre leur vertu, &«
les rendroit amers. La Ca-«
nelle & le Poivre de Mexi-«
que (pour ceux qui les veu-«
lent employer) doivent être«
pilez les premiers, & ce«
dernier le doit être avec l'A-«
nis, & le Cacao le dernier;«
mais peu à peu jusques à«
la quantité suffisante, & à«
chaque fois il faudra luy«
donner deux ou trois tours«
dans la pierre afin qu'il soit«
mieux broyé. Chaque cho-«
se se broye separément, &«
puis aprés on met les pou-«
dres de tous les ingrediens«
dans le vaisseau, où est le«

„Cacao où on les méle avec „une cueillier,& aussi-tôt aprés „on prend de cette pâte, „qu'on recommence à broyer „sur la même pierre, sous „laquelle on met un peu de „feu, aprés que la confection „est faite, en évitant que le „feu ne fut pas asés grand „pour la chaufer excessive-„ment de peur de resoudre „& de dissiper la partie bu-„tyreuse. Il faut aussi obser-„ver qu'en broyant le Cacao, „il faut l'Achiote afin que „la couleur s'y prenne mieux. „Les poudres de tous les in-„grediens, à la reserve de cel-„le du Cacao, se doivent pas-„ser par le tamis. Si on ôte „la coquille, ou l'écorce du „Cacao, la confection en se-„ra plus delicate & plus deli-cieuse

cieuſe. Lors que le tout paroî- «
tra être bien broyé, & incor- «
poré (ce que l'on reconnoîtra «
lors qu'on n'y verra pas la «
moindre petite paille) on pren- «
dra avec une cueillier de cette «
maſſe, qui ſera preſque «
toute fonduë & liquefiée, «
dont on fera des tablettes «
qu'on mettra dans des boëtes «
où elles deviendront dures «
à meſure que la maſſe ſe «
rafroidira. On obſervera ce- «
pendant que pour faire ces tablettes, il faut jetter une cueillerée de cette maſſe ſur du papier, ou ſur quelques grandes feüilles d'arbres comme eſt le Plane *

* Il entẽd le Plane d'Inde & non pas celuy de l'Europe. Or le Platanus des Indes à été ainſi nommé par les Eſpagnols, pour des raiſons qui nous ſont inconnuës, car il n'a rien de cõmun avec nôtre Plane, mais reſſemble plutôt à la Palme, tant en forme qu'en grandeur de feüilles, qu'il a ſi grandes qu'elles couvrent un homme depuis la tête juſques aux pieds. Il eſt même remarqué au ſecond Tome de l'Amerique, que ces feüilles ſervent à écrire, comme anciennement celles du papier.

qui eſt la façon qu'on le pratique aux Indes : mais comme le Plane nous manque en ces Païs, on la verſe ſur du papier, où elle s'étend, & étant miſe à l'ombre, elle s'endurcit, & aprés en pliant le papier, ils en tirent les tabletes, qui pour être graſſes ſe ſeparent aisément du papier, & ſi on la verſe en quelque vaſe de terre ou ſur un ais on ne ſçauroit les detacher aisément ny les retirer entieres.

Il n'y a pas moins de diverſité dans la maniere de boire le Chocolate, que dans la methode de le compoſer. Les Mexicains le boivent ordinairement avec l'Atolle. C'eſt ainſi qu'ils apellent une eſpece de boüillie claire faite avec la

farine de Mays detrempée & cuite dans l'eau qui eſt leur breuvage le plus ancien & le plus commun. Il y a pluſieurs manieres d'aprêter l'Atolle, comme on peut le voir dans *du Laet*, * où je renvoye les Curieux. Car comme c'eſt un Breuvage inconnu en ce païs icy, & d'ailleurs venteux & mal ſain, il n'eſt pas neceſſaire d'en parler plus au long. Je diray ſeulement que ceux qui s'en ſervent pour prendre le Chocolate, en font diſſoudre une tablette dans de l'eau chaude, & puis la remuent avec le moulinet dans la taſſe où l'on le veut boire, & quand il eſt en écume * ils rempliſſent le reſte de la taſſe d'Atolle tout chaud, & puis ils le boivent chaudement

* Liv. 7. chap. 8.

*On apelle en France cette écume Mouſſe.

gorgée à gorgée.

Il y a encore au raport de
„*Thomas Gage*, diverſes autres
„manieres de prendre le Cho-
„colate ; qui eſt qu'aprés que
„l'on l'a diſſout dans de l'eau
„froide & remué avec le mou-
„linet, l'écume en étant ôtée
„& miſe dans un autre vaſe,
„on met le reſte ſur le feu
„avec autant de Sucre qu'il
„en faut pour le rendre doux,
„& lors qu'il eſt encore chaud,
„on le verſe deſſus l'écume
„qu'on en a ſeparé, & puis
„on le boit.

„ Mais la façon la plus com-
„mune eſt de bien faire chauf-
„fer l'eau, puis en remplir la
„moitié de la coupe où l'on veut
„boire & y diſſoudre une ta-
„blette ou deux, ou plus, juſ-
„ques à ce que l'eau ſoit

asés épaissie, puis le bien «
remuër avec le moulinet, & «
quand il est asés battu & «
converti en écume, de rem- «
plir la coupe d'eau chaude «
& de le boire, aprés y «
avoir mis du Sucre ce qu'il «
en faut & manger un peu «
de conserve ou de masse- «
pain trempé dedans le Cho- «
colate. «

Il y a encore une autre ma- «
niere d'en user, qui se pra- «
tique principalement en l'Isle «
de S. Domingo, qui est «
de mettre le Chocolate dans «
un vase où il y a un robi- «
net avec un peu d'eau, puis «
le laisser boüillir jusques à «
ce qu'il soit dissout, & y «
mettre de l'eau & du Sucre «
suffisamment selon la quan- «
tité du Chocolate, & puis «

„le faire boüillir derechef, „jusques à ce qu'il se fasse „une écume onctueuse par „dessus & le boire aprés „cela.

„ Les Indiens se servent „aussi dans leurs festins, „& dans leurs rejoüissan-„ces d'une façon de boire „le Chocolate froid, afin de „se rafraichir, qui se fait „ainsi.

„ On prend le chocolate „dans lequel l'on n'a mis que „peu ou point d'autres ingre-„diens, & l'ayant dissout dans „de l'eau froide avec le mou-„linet, l'on en ôte l'écume „avec la partie grasse qui s'é-„leve par dessus en grande „quantité, principalement „quand le Cacao est vieux „& commence à se corrom-

pre. On met l'écume dans« un plat à part, & on met« du Sucre avec celuy d'où« l'on a tiré l'écume, qu'en« ſuite l'on verſe de haut ſur« l'écume & puis on le boit« ainſi tout froid. Ce breuvage« eſt ſi froid qu'il y a peu de« gens qui s'en puiſſent ſer-« vir : car l'on a juſtifié par« l'experience qu'il eſt nuiſi-« ble & qu'il cauſe des dou-« leurs d'eſtomac, & particu-« lierement aux femmes. «

La troiſiéme maniere de« le preparer, eſt celle de tou-« tes qui eſt la plus en uſage,« parce qu'en cette maniere« là il ne fait aucun mal ; &« je ne vois pas de raiſon, pour-« quoy l'on ne s'en doive auſſi« bien ſervir en Angleterre,« comme on fait en d'autres«

„païs, dont les uns ſont chauds
„& les autres ſont froids : car
„dans tous les endroits où
„l'on s'en ſert le plus, ſoit
„dans les Indes, ſoit en Eſ-
„pagne, ſoit en Italie & mê-
„me en Flandres qui eſt un
„païs froid, l'on trouve qu'il
„s'accorde au temperament
„d'un chacun.

„ Il y a encore dit *Colme-
„nero*, une autre façon d'a-
„commoder le Chocolate, plus
„briéve pour les hommes d'af-
„faires qui n'ont pas le loi-
„ſir d'attendre une longue pre-
„paration, laquelle eſt bien ſai-
„ne ; & c'eſt celle dont je me
„ſers. La voicy. Tandis qu'on
„fait chauffer de l'eau, on prend
„une tablette de Chocolate,
„ou bien on en rape ce dont
„on a beſoin, que l'on mêle

avec du ſucre à proportion «
du Chocolate que l'on y a «
mis, le tout dans un petit «
pot, l'eau étant chaude. On «
le verſe dedans, & on le dé- «
fait avec le moulinet; on le «
boit enſuite ſans avoir ſepa- «
ré l'écume comme on a de «
coûtume de faire aux autres «
preparations.

A Livorne & en d'autres endroits d'Italie où l'on a accoûtumé de mettre à la glace ou à la neige preſque toutes les boiſſons, pour chercher des temperamens contre les exceſſives chaleurs qui regnent en ces païs là, on boit ſouvent le Chocolate à la glace: cette maniere de le boire n'eſt point deſagreable, en quoy il differe particulierement du Café & du Thé qui ne ſont

bons que chauds. Cependant je m'aſſure que c'eſt plutôt le goût & le plaiſir qui l'ont introduite & authorisée, que la raiſon & la ſanté.

Aprés avoir fait un aſsés long & aſsés exact détail des differentes manieres dont on aprête ailleurs le Chocolate pour le boire, il eſt tems que je die de quelle ſorte nous l'accommodons en France. Ordinairement on met dans la chocolatiere ou dans le coquemart où l'on veut le faire cuire, autant de gobelets d'eau qu'il y a de perſonnes qui en veulent prendre : enſuite on fait boüillir cette eau, & dez qu'elle boût, on y jette dedans (ſi le Chocolate eſt excellent) une once & un quart de la poudre qu'on en

a rapée & mêlée avec du moins une once de Sucre pour chaque gobelet d'eau. Sans aucune perte de tems, on le remuë dans la chocolatiere avec le moulinet pendant quelques momens pour le delayer : ce que l'on continuë aprés l'avoir retiré du feu, jusques à ce qu'on l'ayt bien fait mousser. Alors on verse de cette mousse dans le gobelet qu'on acheve de remplir du reste de la decoction : on recommence aprés de le remuer dans la chocolatiere avec le moulinet, jusques à ce que l'on ait fait revenir de nouvelle mousse : ce que l'on continuë jusques à ce que la chocolatiere soit entierement vuidée & les gobelets entierement pleins. Il faut le humer aussi

chaudement qu'on le peut ſouffrir. Il y a des perſonnes qui prennent avant, un demi verre d'eau fraiche, des autres qui mangent un couple de biſcuits qu'ils trempent dans le gobelet, mais je trouve que de cette maniere on en enleve ce qu'il a de plus ſucculent, & que le reſte pert quaſi tout ſon bon goût, tellement qu'à mon gré il vaut mieux le boire comme il ſort de la chocolatiere. Si le Chocolate n'étoit pas de toute bonté, il faudroit en augmenter la doſe à proportion de ſa qualité, & pour ce qui eſt du Sucre on en regle la quantité ſuivant que ceux qui en veulent boire aiment plus ou moins la douceur. Les voluptueux ajoûtent

à cette preparation quelques goutes d'eſſence d'Ambre qu'ils jettent dans la chocolatiere, ou quelque petite portion de Paſtilles ambrées, qu'on met dans le gobelet, ce qui en releve extraordinairement la bonté. Il y a même des gens qui pour en augmenter la delicateſſe, au lieu du Sucre ſubſtituent le Sorbet d'Egypte, qui étant bon, le rend infiniment plus agreable. Enfin il s'en trouve d'autres qui rafinant ſur cét aprêt, mettent du lait chaud à la place de l'eau, & y ajoûtent un jaune d'œuf, à quoy je n'ay jamais pû m'accommoder.

Il faut maintenant dire quelque choſe des precautions neceſſaires pour le choix du bon Chocolate. L'experience

pour cela ſert beaucoup plus que tous les avis que l'on pourroit donner pour y reüſſir. Cependant il n'y a pas du mal de ſçavoir que cette compoſition ſe faiſant en pâte, on peut luy donner toutes les figures que l'on veut. I'en ay eu du long, du carré, du rond, en gros en petits morceaux, & de pluſieurs autres formes : ce que je dis parce que j'ay veu bien des gens, qui d'ailleurs me paroiſſoient aſſés raiſonnables, ne pouvoir ſe laiſſer perſuader qu'un Chocolate fut bon par cette ſeule raiſon qu'il n'avoit pas la figure qu'ils ſouhaitoient comme ſi cela contribuoit de quelque choſe à ſa qualité. Il faut prendre garde qu'il ne ſente point le moiſi, qu'il ne ſoit

point trop vieux ; ce qui se connoît s'il est percé ou piqué par de petits vers qui s'y engendrent tant soit peu qu'il soit surranné, & principalement lors qu'il est surchargé du Sucre. Il doit n'avoir rien en le mâchant qui repugne au goût, ny qui sente les épiceries qui entrent dans sa composition. Voilà si je ne me trompe, tout ce qu'on peut observer pour le choisir, lors qu'on n'a pas la liberté d'en boire : mais lors qu'on peut porter la chose jusques là, il est assés difficile de s'y tromper tant soit peu que l'on ait accoûtumé d'en user, & sur tout si on en a bu du bon. Un des grands defauts que puisse avoir le Chocolate à mon gré, c'est lors que quelque sorte d'épi-

cerie domine, car si cela est, en le beuvant il pique directement si fort le gosier, qu'on ne sçauroit l'avaler avec plaisir.

Pour ce qui est des tasses dans lesquelles on boit le Chocolate, les Americains & les curieux de ce païs se servent de celles qui sont faites de Cocos, & cela non pas seulement parce qu'elles sont extrêmement propres; mais parce que les bords ne s'en échauffent pas si fort qu'ils puissent brûler les levres quand on le veut boire bien chaud, comme feroit l'argent ou l'étain. Ces tasses de Cocos s'apellent dans le païs d'où elle viennent *Tecomates*. Ils font aussi des gobelets des fruits d'un autre arbre, nommé par les Espagnols *higuero*. C'est un grand

arbre qui a les feüilles semblables en figure & en grandeur à nôtre meurier, & qui porte des fruits comme des petites citroüilles, que les Sauvages creusent pour faire des gobelets. Ie ne diray rien icy des palmes qui portent les Cocos, puis que cét arbre a été décrit par plusieurs Auteurs. Il faut seulement remarquer, que le Cocos est couvert de deux écorces, dont l'une est veluë & fibreuse, & sert à faire des cordages : & l'autre qui est interieure, est unie & solide, propre à être travaillée en gobelets. L'opinion commune est qu'ils ont quelque vertu contre l'apoplexie, ce qui leur a donné la vogue pour s'en servir à boire le Chocolate : à leur defaut on peut se servir

de tasses de porcellaine ou de fayence.

On peut prendre le Chocolate en maniere solide, car il s'en fait des dragées, des biscuits, du massepain & plusieurs autres sortes de friandises, & s'il n'est pas si utile à la santé de ces façons, du moins il est aussi agreable qu'en liqueur.

Si on boit le Chocolate pour la santé seulement, il faut se contenter d'en prendre deux tasses par jour pour le plus, & plutôt le matin qu'autrement. Ceux qui sont bilieux au lieu de le prendre avec de l'eau commune, le peuvent prendre avec de l'eau d'Endive, & principalement en Eté, quand on en voudra user par forme de medicament contre

les intemperies chaudes du foye ; & au contraire ceux qui auront le foye froid & plein d'obſtructions, le pourront prendre avec la teinture de Rhubarbe. On en peut uſer regulierement juſques au mois de May, & ſur tout ſi l'air eſt temperé. *Colmenero* n'en aprouve pas l'uſage pendant les jours Caniculiers, ſi ce n'eſt à ceux à qui il ne ſçauroit nuire, parce qu'ils y ſont habituez. Si « quelqu'un, dit il, à beſoin « d'uſer du Chocolate aux « jours Caniculiers, & qu'il ſoit « d'un temperament chaud, il « le prendra aſſaiſonné avec « l'eau d'Endive de quatre jours « l'un, ſpecialement s'il ſe ſent « le matin avoir l'eſtomac foi- « ble ; & encor qu'il ſoit veri- « table qu'aux Indes, qui eſt «

„un Païs tres-chaud, on le
„prend en toute Saison, & que
„par consequent on pourroit
„faire le même en Espagne.
„Toutefois je repondray pre-
„mierement qu'il faut donner
„cela à la coûtume. En second
„lieu, que l'excessive chaleur
„de ces Païs-là, se trouvant
„conjointement avec une ex-
„cessive humidité, laquelle
„ayde à ouvrir les pores du
„corps, il arrive qu'il se fait
„une si grande dissipation de
„la propre substance du corps,
„que l'on peut, non seulement
„le matin, mais aussi à tou-
„te heure prendre du Choco-
„late sans aucun prejudice: &
„il est tellement vray que par
„la chaleur excessive du Païs
„la chaleur naturelle se dissipe
„& s'exhale, & que celle de

l'estomac & autres parties in-«
terieures du corps, s'épand«
de telle façon aux exte-«
rieures, que nonobstant ces«
excez de chaleur, les esto-«
macs en demeurent rafroidis:«
en sorte qu'ils tirent du pro-«
fit & de l'utilité, non seule-«
ment du Chocolate, lequel«
selon que nous avons prouvé,«
est moderement chaud, mais«
aussi du vin pur, lequel com-«
bien qu'il fasse bien chaud,«
ne leur fait aucun mal, au«
contraire il conforte l'esto-«
mac: que si parmy ces cha-«
leurs excessives les Indiens«
viennent à boire de l'eau,«
ils en reçoivent un notable«
dommage par le rafroidisse-«
ment de leur estomac par le-«
quel la coction vient à se«
corrompre, ce qui leur cause«

„beaucoup d'autres maladies.
„Il faut remarquer auſſi que
„les ſubſtances terreſtres que
„nous avons dit être dans le
„Cacao, tombent au fond du
„gobelet quand on le reduit
„en breuvage, & qu'il y a
„des perſonnes qui croyent
„que ce qui demeure en ce
„fond eſt le meilleur, & le plus
„ſubſtantiel, & ainſi ils le
„boivent avec beaucoup de
„prejudice. Car outre que tel-
„le ſubſtance eſt terreſtre,
„craſſe & opilative, elle pro-
„duit l'humeur melancholi-
„que; de ſorte qu'il la faut
„éviter tant qu'on pourra, ſe
„contentant du meilleur qui
„eſt le plus ſucculent.

CHAPITRE III.

Des qualitez qui resultent du meslange des ingrediens qui entrent dans la composition du Chocolate.

NOus avons examiné en particulier dans le premier Chapitre chacune des drogues qu'on employe pour faire le Chocolate, & expliqué leurs qualitez : mais cela ne suffit pas ; car comme ces qualitez sont differentes, on peut encore demeurer dans le doute quelle est celle qui predomine dans le tout, & ignorer par là à quel usage il peut être employé pour la santé, ce qui est pourtant le but que nous devons nous proposer. Il faut donc considerer avec attention quel-

le peut être la qualité dominante qui doit resulter de ce „ mélange. * On s'aperçoit d'abord que la pluspart des ingrediens que l'on mêle dans le „ Chocolate sont d'une qualité „ chaude, & par là on juge „ sans doute qu'il doit être fort „ chaud. Mais il faut observer „ que la quantité du Cacao „ qui y entre, excede celle de „ tous les autres ensemble: & „ qu'étant extraordinairement „ froid, tous ces autres ne servent qu'à corriger ses parties „ froides & terrestres. De sorte „ que comme deux medicamens „ de qualité contraire font par „ un mélange une composition „ temperée: de même par l'action & reaction des parties „ froides du Cacao, & des autres ingrediens chauds, le Chocolate

*Sentiment de Colmenero.

Chocolate prend une quali- «
té temperée fort peu éloignée «
de la mediocrité. On peut «
donc dire, particulierement «
si on n'y met ny Poivre ny «
Gerofle, qu'il est purement «
temperé, & cela se peut prou- «
ver par l'experience & par la «
raison. Pour ce qui est de la «
premiere, aprés avoir raison- «
nablement supposé avec Ga- «
lien que tout medicament «
temperé échaufe ce qui est «
froid, & refroidit ce qui est «
chaud : comme feroit l'eau «
tiede, qui mêlée avec l'eau «
chaude la rafraichit, & avec «
l'eau froide l'échaufe : on «
n'aura plus de peine à com- «
prendre, ce que l'on dit, & ce «
que l'on éprouve du Choco- «
late, qu'il échaufe les esto- «
macs rafroidis, & qu'il ra- «

„fraichit les eſtomacs échau-
„fés. *Colmenero* l'experimen-
„toit ſur luy même lors qu'il
„pratiquoit la Medecine dans
„l'Amerique. Car il dit que
„lors qu'il revenoit de viſiter
„ſes malades tout échaufé,
„ceux du païs luy perſuadoient
„de prendre une taſſe de Cho-
„colate : ce qu'il faiſoit, & il en
„apaiſoit ſa ſoif & ſe ſentoit
„rafraichy. Au contraire le
„matin à jeun que les glaires
„qui reſtent de la digeſtion
„affoibliſſent & rafroidiſſent
„l'eſtomac; s'il en prenoit une
„taſſe il remarquoit ſenſible-
„ment ſon eſtomac fortifié &
„échaufé.

„ On connoit encore par l'ex-
„perience, qu'il n'y a que tres-
„peu de perſonnes qui ne s'ac-
„commodent de ce breuvage,

que de tous les âges, de« tous les ſexes, de tous les« temperamens, la pluſpart s'en« trouvent bien. Or il eſt con-« ſtant que de ceux qui en prennent les uns ſont d'un temperament chaud & bilieux, ou ſanguin ; les autres froids, pituiteux ou melancoliques : & par conſequent il eſt évident que puis qu'il ne s'en trouvent pas mal, il faut qu'il n'augmente point les qualitez qui predominent en eux. Car la cauſe des maladies la plus univerſelle ſelon le ſentiment du Prince des Medecins * eſt lors qu'une des qualitez, ou plutôt une des humeurs auſquelles ces qualitez ſont attachées vient à dominer trop ſenſiblement, au point de n'être pas corrigée par les autres

* Hippocrate.

opposées. On peut aussi remarquer dans l'usage de cette boisson, qu'elle ne donne point à la tête, qu'elle n'altere point; bien loin de là, il m'est souvent arrivé aprés avoir pris du Chocolate de faire trois ou quatre heures en suite mon repas, sans boire la moitié de mon ordinaire, & qu'elle n'agite point le poux : ce qui sont des effets de la chaleur, comme on le remarque au vin, à l'eau de vie & aux liqueurs spiritueuses, pour peu d'excés qu'on en fasse : qu'elle ne fait point aussi des effets contraires, comme d'assoûpir, de faire mal à l'estomac, de rendre le poux languissant & le corps pesant, qui sont des effets de froideur, comme on le remarque aux herbages, aux legumes, au

laitage & à l'eau froide. D'où l'on doit inferer que le Chocolate eſt, comme je l'ay déja dit, une compoſition fort temperée.

Maintenant pour apeller « la raiſon au ſecours de l'ex- « perience, conſiderons que « toutes les parties du Cacao « ne ſont pas froides, puis « que comme j'ay fait voir, il « y en a beaucoup de butyreu- « ſes & ſulfurées, qui ſont in- « conteſtablement chaudes & « inflammables. Quoy qu'il ſoit « donc vray que la quantité « de cette drogue eſt plus forte « dans le Chocolate que tous « les autres ingrediens, les par- « ties froides ne reviennent « tout au plus qu'à la moitié. « Ainſi bien que toutes ces « parties froides & terreſtres «

„du Cacao ſoient la baſe de
„cette compoſition, il arri-
„ve par la trituration & le mé-
„lange qu'on en fait, tant avec
„ſes parties butyreuſes &
„chaudes, qu'avec les autres
„drogues chaudes au ſecond
„& au troiſiéme degré, qui
„ont une qualité plus active;
„que de tout ce mélange il ſe
„fait un composé temperé dans
„ſes premieres qualitez: de
„même que l'on voit en deux
„perſonnes qui ſe touchent les
„mains, dont l'une les a froi-
„des & l'autre chaudes: les
„unes & les autres ſe tempe-
„rent mutuellement ſans excez
„de froid ou de chaleur. Pa-
„reillement de deux perſonnes
„qui luitent ou ſe batent en-
„ſemble, & qui ont au com-
„mencement leurs forces toutes

entieres, par l'action, & par« la reaction mutuelle de l'une« contre l'autre ; il arrive in-« failliblement, qu'à la fin du« combat opiniâtré, leurs for-« ces se trouvent diminuées &« ralenties asés sensiblement« pour leur faire trouver du« plaisir à finir leur combat &« à se reposer. C'est le senti-« ment d'Aristote, * qui dit« que *tout agent patit aussi bien*« *que le patient*. On voit aussi« qu'un instrument à couper« est émousé par la chose qu'il« coupe, que ce qui échaufe « se refroidit, en agissant con-« tre le corps froid, & que ce« qui pousse est en quelque« façon repousé par la resi-« stance qu'il trouve. Ie recueil-« le de tout cela, continuë *Col-*« *menero*, qu'il vaut mieux se«

* Au 4. liv. de la generation des Animaux chap. 3.

„ſervir du Chocolate quelque
„tems aprés avoir été fait,
„que tout fraichement : ce
„qui doit être du moins un
„mois entier, m'imaginant
„que ce tems eſt neceſſaire,
„afin que les qualitez con-
„traires des ingrediens s'affoi-
„bliſſent, & qu'elles ſoient
„reduites à une mediocrité &
„temperature convenable : par-
„ce que comme il arrive or-
„dinairement qu'au commen-
„cement chaque contraire
„veut imprimer & faire ſon
„effet, la nature ne ſouffre
„pas qu'il puiſſe s'échaufer &
„refroidir en même tems. C'eſt
„la cauſe pourquoy *Galien* au
„Livre de la Methode, con-
„ſeille de laiſſer paſſer un an,
„ou pour le moins ſix mois,
„avant que de ſe ſervir du

Philonium, parce que dans« cette composition il y entre« du suc de Pavot, apellé *Opium*,« qui est froid au quatriéme« degré, & du Poivre avec« quelques autres ingrediens« qui sont chauds au troisiéme.« Cette doctrine est confirmée« par la pratique de quelques-« uns, que j'ay prié de me di-« re quel Chocolate ils trou-« voient le meilleur ; qui m'ont« répondu que c'est celuy qui« est fait il y a quelques mois,« & que le recent leur faisoit« du mal & leur relâchoit l'e-« stomac, parce qu'à mon avis,« les parties grasses & butyreu-« ses ne sont pas tout à fait« corrigées par les parties ter-« restres du Cacao : ce que je« prouve par cette raison, que« si l'on donne un boüillon au«

„Chocolate pour le boire, ce „qu'il y a de crasse & de bu„tyreux en luy se separe, & „relâche l'estomac (encore qu'il „soit vieil) comme s'il étoit „fraichement fait.

„ Pour donc resoudre ce se„cond article, il faut avoüer „que le Chocolate n'est point „si froid que le Cacao, ny „aussi si chaud que les autres „ingrediens ; mais que par „l'action & reaction d'iceux „il provient une complexion „moderée, qui peut servir „pour les estomacs qui sont „froids & pour ceux qui sont „chauds : pourveu qu'il soit „pris en mediocre quantité „comme je diray tantôt, & „qu'il ait été fait un mois „devant ainsi qu'il a été dit. „De façon que je ne sçay qui

est celuy qui ayant experi- «
menté cette confection selon «
qu'il convient pour chaque «
individu, en puisse dire du «
mal : outre que tout le monde «
s'en servant universellement «
il n'y a presque personne qui «
n'en dise du bien, tant aux «
Indes qu'en Espagne. Ce Me- «
decin de Marchena n'a donc «
point eu de raison de dire «
que le Chocolate faisoit des «
obstructions ; puis que si ce- «
la étoit, le foye étant opilé, «
tout le corps viendroit à s'a- «
maigrir, & nous voyons le «
contraire par experience en «
ce que le Chocolate en- «
graisse.

CHAPITRE IV.

A quelles incommodités le Chocolate est propre.

IL y a quantité de personnes qui usent du Chocolate plutôt par habitude & par plaisir, que par aucune vûë de remedier à quelque indisposition presente, ou qui pourroit arriver. Ce chapitre n'est pas fait pour eux. Tout ce que j'ay à leur dire, c'est que s'il s'en trouvent bien ils peuvent continuer. Mais comme la Medecine sçait faire choix des alimens, & des boissons les plus ordinaires pour en soulager les malades; je crois ne devoir pas finir ce discours du Chocolate sans dire à quelles maladies il peut

être propre, & à quelles rencontres il ne l'eſt pas. Les Auteurs ſont fort ſuccints là deſſus, ce qui m'obligera auſſi d'être beaucoup plus court dans ce Traité, que je ne l'ay été dans les precedens.

Comme le Chocolate eſt composé de drogues la pluſpart ſtomachiques, ainſi que je l'ay remarqué dans leur examen; il s'enſuit neceſſairement qu'il poſſede cette même qualité. C'eſt pourquoy les perſonnes qui ont l'eſtomac épuisé & affoibly par la colique, la diarrhée, les vents, les évacuations copieuſes, ſe trouvent parfaitement bien de l'uſage de cette boiſſon. Auſſi s'en ſert-t'on plus frequemment dans l'Amerique que dans l'Europe,

„parce, dit *Thomas Gage*,
„qu'en ces Païs là on eſt bien
„plus ſujet aux foibleſſes d'e-
„ſtomac qu'en celuy-cy, à
„quoy l'on remedie par un
„verre de bon Chocolate qui
„remet & fortifie d'abord l'e-
„ſtomac.
„ Ie puis dire pour mon par-
„ticulier, pourſuit-il, que je
„m'en ſuis ſervy pendant dou-
„ze ans ſans diſcontinuation,
„en prenant un verre le ma-
„tin, un autre devant dîné ſur
„les neuf ou dix heures, & en-
„core un autre, une heure
„ou deux aprés dîné; un
„autre enfin ſur les quatre
„à cinq heures aprés midy.
„Mais lors que j'avois deſſein
„d'étudier le ſoir j'en prenois
„encore un verre ſur les ſept
„à huit heures, avec quoy

j'étudiois facilement sans dor-«
mir jusques à minuit. «
Que si par hazard ou par«
negligence je manquois d'en«
prendre à ces heures là, je«
ne manquois pas aussi tôt«
de sentir des foiblesses d'e-«
stomac, & comme des de-«
faillances ou maux de cœur.«
De sorte qu'en usant ainsi je«
vécus pendant douze ans«
en ce Païs là dans une par-«
faite santé, sans aucunes ob-«
structions ny opilations, &«
sans avoir de fiévre n'y d'au-«
tre semblable indisposition. «
Ce n'est pourtant pas que«
je veüille regler autruy par«
moy-même, ny faire le Me-«
decin pour ordonner la do-«
se de ce breuvage, n'y en«
prescrire le tems, & encore«
moins deffinir ceux qui s'en«

„doivent ſervir.
„ Ie diray ſeulement qu'il y „en a eu quelques-uns qui s'en „ſont mal trouvez, ſoit pour „y avoir mis trop de Sucre, „qui lâche l'eſtomac, ou pour „en avoir bu trop ſouvent.
„ Mais je puis dire auſſi que „ce n'eſt pas ſeulement du „Chocolate, mais de tous les „autres breuvages; que ſi l'on „en boit trop au lieu que d'eux „mêmes ils ſont bons, ils peu- „vent devenir nuiſibles. Que „ſi le Chocolate a causé des „opilations à quelques-uns, „c'eſt parce qu'ils en prenoient „trop ſouvent, comme lors „qu'on boit trop de vin, au „lieu de fortifier & échaufer, „il engendre des maladies froi- „des, parce que la nature ne „le peut ſurmonter, nydigerer

cette grande quantité pour«
la changer en bonne nour-«
riture. «

De même celuy qui boit«
du Chocolate plus qu'il ne«
faut, parce qu'il a des parties«
onctueuſes ou graſſes, dont«
la diſtribution étant en trop«
grande quantité ne ſe peut«
pas faire facilement par tout,«
il faut par neceſſité que ce«
qui reſte dans les petites vei-«
nes du foye, y cauſe des opi-«
lations & des obſtructions.

Jl faut remarquer pour ne ſe pas laiſſer tromper à une eſperance de gueriſon vaine & mal fondée, que quand on parle de ces foibleſſes d'eſtomac auxquelles le Chocolate eſt bon, il faut entendre celles qui ſe font par ſon inanition, ſoit que les alimens ſoient trop

peu nourrissans comme l'on croit qu'ils le sont dans l'Amerique, soit que le corps & l'estomac en particulier soient épuisez par quelques evacuations : soit que cela vienne d'un air trop subtil, qui dissipe promptement les alimens que l'on a pris, comme il arrive dans les païs froids & de montagne, où l'appetit est toûjours à l'erte. Mais lors que ces foiblesses viennent d'un amas de chyle corrompu, de glaires, ou d'autres humeurs corrompuës qui flotent dans l'estomac, qui ôtant l'appetit l'affoiblissent, & cherchant issuë, causent des cours de ventre, des vomissemens ou des soulevemens de cœur; en ce cas là le Chocolate est un tres-méchant remede : comme

il eſt viſqueux & peſant, il ſe mêle avec ces glaires ou ce chyle crud, & émouſſe encore d'avantage les pointes du ferment. I'ay oüy dire à une perſonne de qualité, que ſe trouvant en un ſemblable état, elle prit à la perſuaſion de quelque amy, un couple de taſſes de Chocolate, croyant d'y trouver du remede en ſon mal. Mais cela ne fit que l'augmenter, juſques à ce qu'au bout de dix ou douze jours, il luy ſurvint un vomiſſement d'humeurs bilieuſes & glaireuſes, & à la fin d'une eſpece de mortier, qui avoit encore le goût du Chocolate, qui par conſequent étoit reſté tout autant de tems au fonds du ventricule, ſans ſe pouvoir digerer.

Il en eſt de même de la colique : ſi elle vient de quelques humeurs bilieuſes, ſubtiles, acres & piquantes, qui irritent & rongent, pour ainſi dire, les inteſtins, quelques taſſes de Chocolate priſes avec peu de Sucre, ſeront capables d'en rompre ſenſiblement la pointe. Mais ſi cette douleur provenoit de quelque pituite vitrée, collée contre les membranes des boyaux, il faudroit choiſir en ce cas tout autre remede plutôt que le Chocolate, qui eſt incapable de les diſſoudre.

La pluſpart des Predicateurs ſe trouvent fort bien de ſon uſage, ſoit avant, ſoit aprés l'action. Avant l'action il ſoûtient leur vigueur beaucoup mieux qu'un boüillon

qui passe trop vîte, & aprés l'action il repare les forces épuisées. I'en connois qui assurent qu'il reveille & fortifie la memoire. Les Voyageurs s'en trouvent parfaitement bien : c'est pourquoy on lit frequenment dans les Relations de ceux qui ont parcouru le nouveau Monde, le soin qu'il prenoient dans leur voyage de boire du Chocolate avant que de partir & aprés être arrivé, & le bien qu'ils en recevoient.

Tous ceux qui ont bû du Chocolate conviennent qu'il est fort nourrissant. Il l'est tant, qu'il n'y a point de boüillon de viande, qui soûtienne plus long-tems ny plus fortement. Bien de personnes qui s'étoient reduites pour la santé à en

boire ſouvent, ont paſsé plu-ſieurs jours à ſe contenter d'en prendre trois taſſes par jour ſans autre nourriture & ne s'en ſont pas mal trouvées. Un de mes amis travaillé d'une indiſpoſition qui l'empêchoit de manger, partit de Paris dans cet état par le Carroſſe pour venir à Lyon. Il fut onze jours en chemin, & pendant tout ce tems là il ne prit que trois taſſes de Chocolate par jour, & bien loin d'en être incommodé il s'en trouva beaucoup mieux. On n'en ſçauroit prendre une bonne taſſe le matin, ſans ſe tirer de l'impatience d'attendre le dîner. Cette qualité de nourrir extraordinairement, luy eſt ſi naturelle, que perſonne ne la luy conteſte. Ce

qui eſt ſi vray , que *Caldera* Medecin Eſpagnol dans un Traité qu'il avoit fait, intitulé *Tribunal Medico-magicum*, avoit ſoutenu l'opinion qu'il rompoit le jûne : ſentiment qu'il a eû juſques à ce qu'il en ait été detrompé par les fortes raiſons qu'à employées le Cardinal Brancacio dans une diſſertation qu'il a donnée au Public pour prouver le contraire. Voicy ce que dit ſur ce ſujet, le Iournal des Sçavans de l'année 1666. imprimé à Paris & à Amſterdam , dans l'opinion que les Curieux qui ne l'auront pas leu ailleurs, le liront icy avec plaiſir.

Au lieu que dans l'Euro-« pe on ſe ſert de biere au de-« faut de vin , dans l'Ame-« rique on ſe ſert de Chocola-«

„te. Ce Breuvage eſt fait d'u-
„ne certaine pâte, dont la
„baſe eſt le fruit d'un arbre
„fort commun en ce païs là
„que l'on apelle Cacao, avec
„lequel on mêle de la Canel-
„le, un peu de poivre & des
„gouſſes de Campeſche, qui
„ont l'odeur & preſque les
„même qualitez que le fe-
„noüil. On prend une once
„de cette pâte, que l'on de-
„laye dans un demy ſeptier
„d'eau, & on y ajoûte une
„demy once de Sucre pour
„rendre cette compoſition plus
„agreable. Les Indiens ayment
„paſſionnement ce breuvage,
„& ils en boivent en ſi gran-
„de quantité, que dans la
„nouvelle Eſpagne ſeule on
„y employe par an plus de
„douze millions de livres de
Sucre

Sucre. La raiſon pour laquel-«
le ils en font tant d'état ,«
c'eſt non ſeulement parce«
qu'il eſt agreable au goût ,«
mais encore parce qu'il a de«
merveilleuſes qualitez pour«
conſerver la ſanté. Car on dit«
qu'il aide à la digeſtion, qu'il«
engraiſſe , qu'il échaufe les«
eſtomacs qui ſont trop froids ,«
qu'il rafraichit ceux qui ſont«
trop chauds : enfin qu'il a «
pluſieurs autres vertus admi-«
rables que les Medecins Eſ-«
pagnols vantent extraordi-«
nairement. «

Le Chocolate ayant été«
apporté de l'Amerique en«
Europe , l'uſage en eſt de-«
venu en peu de tems ſi com «
mun , qu'en Eſpagne on eſti-«
me que c'eſt la derniere mi-«
ſere où un homme puiſſe«

„être reduit que de manquer „de Chocolate. Et en Italie il „y a beaucoup de personnes „de toutes sortes de conditions, „même des Religieux qui se „sont accoûtumés à en pren- „dre tous les jours. Mais le „scrupule que quelques-uns „ont fait d'en prendre les jours „de jûne, a donné lieu à „une question celebre, qui a „partagé les Casuistes: sçavoir, „si on peut boire du Choco- „late les jours de jûne sans „contrevenir au commande- „ment de l'Eglise.

„ Ce qui fait la difficulté, „c'est que suivant le senti- „ment ordinaire des Theo- „logiens, aprés S. Thomas, il „n'y a que l'aliment qui rom- „pe le jûne, & non pas le „breuvage. Or d'un côté il

ſemble que le Chocolate ſoit« une eſpece de breuvage, &« de l'autre pluſieurs preten-« dent que l'on le doit plutôt« mettre au nombre des ali-« mens. Car ils diſent que c'eſt« une nourriture tres ſolide :« & *Stubbe* Medecin Anglois,« qui a fait un Traité du Cho-« colate, a experimenté que« l'on tire plus d'humeur on-« ctueuſe & nourriſſante d'u-« ne once de Cacao, que d'une« livre de bœuf ou de mouton.« Neanmoins le Cardinal *Bran-*« *cacio* ſoûtient que le Choco-« late ne rompt point le jûne,« & il a fait exprés une diſ-« ſertation pour le prouver. «

Sa raiſon principale eſt,« que le Chocolate de ſa natu-« re eſt un breuvage, & paſſe« autant pour tel dans l'Ameri-«

„que, que le vin & la biere
„dans l'Europe : d'où il con-
„clud que si on peut boire
„du vin & de la biere sans
„rompre le jûne, il est aussi
„permis de boire du Choco-
„late. Il ajoûte que la quan-
„tité de la pâte que l'on re-
„duit en boisson pour chaque
„gobelet n'étant que d'une
„once, n'est pas suffisante
„pour rompre le jûne ; d'au-
„tant plus que dans cette once
„de pâte, il n'y entre pas la
„moitié de Cacao. Et à ce
„que l'on objecte que le Ca-
„cao est fort nourrissant, il
„répond que cette raison con-
„clud autant contre le vin &
„contre la biere, que contre
„le Chocolate, puis qu'au ra-
„port de *Galien* il y a du vin
„qui nourrit autant que la

chair de porc, laquelle ce- «
pendant eſt censée la nour- «
riture la plus ſolide de toutes ; «
& pour cette raiſon étoit l'a- «
liment ordinaire des Athle- «
tes : & la biere étant faite «
comme elle eſt, avec du «
bled & de l'orge, ne peut «
pas qu'elle ne nourriſſe, & «
neanmoins ny le vin ny la «
biere ne paſſent point pour «
alimens, mais ſeulement pour «
breuvage, & ſelon le ſenti- «
ment ordinaire des Theolo- «
giens ne rompent point le «
jûne. «

Au reſte ce Cardinal «
advertit prudemment, que «
quoy que de ſoy-même le «
Chocolate auſſi bien que le «
vin, ne rompe point le «
jûne, cela ne doit point «
ſervir de pretexte pour en «

„abuſer & pour en boire avec „excez. Car en ce cas il eſt „vray que l'on ne pecheroit „pas contre la Loy Eccleſia- „ſtique qui commande le „jûne, mais on pecheroit „contre la Loy de nature qui „oblige à la temperance. Et „quand même on n'en boi- „roit pas avec excez, ſi on „en beuvoit exprez pour „frauder le commandement de „l'Egliſe, l'intention ſeroit „mauvaiſe, quoy que l'action „d'elle même ne fût pas cri- „minelle : & ainſi on meri- „teroit toûjours d'être puny, „non pas pour avoir tranſ- „greſsé le precepte de l'Egli- „ſe, mais pour avoir eu in- „tention de l'eluder.

Le même Iournal des Sça- vans quelques pages aprés

ce que je viens de dire, ajoûte ce qui ſuit.

Quelques perſonnes ont trouvé à redire que dans le Iournal precedent on ait avancé en parlant du Chocolate, qu'il échauffe les eſtomacs qui ſont trop froids, & qu'il rafraichit ceux qui ſont trop chauds.

Mais cette difficulté ne peut pas avoir été faite par des gens qui ayent quelque connoiſſance de la Medecine. Car toute l'école enſeigne aprés *Galien*, que dans la nature la même cauſe produit ſouvent des qualités contraires dans des ſujets differents, & que cette diverſité d'effets eſt le privilege de toutes les choſes temperées. Par exemple, la main qui n'a qu'une

chaleur moderée paroit chaude à celuy qui a excessivement froid, & froide à celuy qui a excessivement chaud, & comme elle refroidit l'un elle échauffe l'autre. La raison est, que les choses temperées participent également des qualitez contraires, & ainsi ce qui n'est que moderement chaud, ayant quatre degrez de froid & autant de chaleur, agit sur ce qui est chaud par ses degrez de froid, & sur ce qui est froid par ses degrez de chaleur.

La même chose se trouve encore dans la Morale : car comme les vertus consistent toutes dans la mediocrité, elles combattent également les deux extremitez, & la même vaillance qui anime les lâ-

ches au combat, en retire les temeraires.

Aprés cela on ne doit pas trouver étrange que les Medecins Eſpagnols, qui tiennent que le Chocolate eſt fort temperé, luy attribuent des effets contraires ſuivant la differente diſpoſition des ſujets qu'il rencontre.

Le Chocolate ne nourrit pas ſeulement, il engraiſſe auſſi Ie l'ay déja dit, & voicy un Iuge bien recevable qui le confirme. C'eſt *Thomas Gage* qui écrit qu'il a oüi dire de ce breuvage aux Medecins des Indes, & qu'il l'a vû par experience en pluſieurs perſonnes, quoy qu'il ne l'ayt pas trouvé en effet en luy, que ceux qui en boivent beaucoup deviennent gras & replets, ce

qui ſemble difficile à croire, puis que tous les ingrediens qui le compoſent à la reſerve du Cacao, amaigriſſent plutôt qu'ils n'engraiſſent, parce qu'ils ſont chauds & ſecs au troiſiéme degré, & que d'ailleurs les qualitez qui predominent dans le Cacao, ſont le froid & le ſec, qui ne ſont nullement propres à nourrir & à augmenter la ſubſtance du corps.

Mais, pourſuit-t'il, on peut répondre à cela que les parties onctueuſes qui ſont dans le Cacao ſont celles qui engraiſſent, & que les autres ingrediens qui entrent dans cette compoſition qui ſont chauds leur ſervent de vehicule pour paſſer au foye & aux autres parties, juſques à ce qu'elles

viennent aux parties charnuës, où trouvans une ſubſtance qui eſt chaude & humide, comme le ſont ces parties onctueuſes, elles s'y convertiſſent en la même ſubſtance, & ainſi nourriſſent la chair & engraiſſent le corps.

Cet effet du Chocolate non plus que les autres n'eſt pas univerſel. Ceux en qui il produira des obſtructions n'auront garde d'engraiſſer ; au contraire le paſſage des alimens étant embarraſsé, le corps ſera privé de ſon ſuc nourriſſier & tombera dans la maigreur. Car il eſt certain que non ſeulement le Chocolate produit des obſtructions à ceux qui en uſent avec excez, mais encores à ceux qui y ont déja quelques diſpoſi-

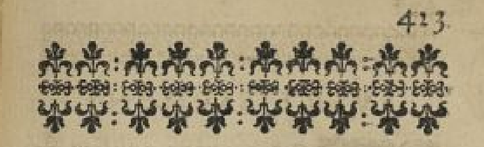
tions ; car les veines lactées, & les autres petits vaisseaux où les alimens passent avec le sang, se trouvant en eux naturellemens petits, affaissez ou embarrassez de quelques humeurs gluantes & platreuses : il ne faut pas douter que les parties terrestres du Chocolate ne s'y arrêtent & n'y augmentent le mal. C'est pourquoy toutes les personnes oppilées font fort bien de s'en abstenir. On ouvrit il y a quelques années en cette Ville, une personne qui en usoit avec excez : on luy trouva dans la vessie du fiel une vingtaine de pierres. Cela ne deroge rien au merite du Chocolate, & il n'en faut point blâmer l'usage moderé, comme fait le Medecin *Marradon*, qui

n'étoit pas trop ſon amy. La preuve qu'il fait du mal ſeulement en certains rencontres, établit invinciblement qu'il doit faire du bien quand le corps eſt dans un état opposé: auſſi eſt-t'il vray qu'il eſt excellent à ceux qui tombent dans des fiévres hetiques, & qui ont des toux importunes, par un ſang trop acre & trop fluide, qui a beſoin d'être adouci & épaiſſi. Voilà tout ce que j'avois à dire du Chocolate, & par où je me vois obligé de finir, fort ſatisfait de mes Recherches & de mes Reflexions, ſi quelqu'un en profite pour conſerver ſa ſanté, ou pour ménager celle des autres.

Fin du Traité du Chocolate.

AVERTISSEMENT.

*Our ne rien oublier de ce qui peut contribuër à l'agréement de ce Traité, j'ay cru que j'y devois ajoûter un Dialogue qu'a composé ſur le même ſujet Barthelemy Marradon Medecin Eſpagnol, du voyſinage de la ville de Marchena, qui a été imprimé à Seville l'année mille ſix cent dix-huit, & qui a été traduit depuis long-tems en François. Ie l'ay copié avec une extrême exactitude : j'eſpere que les Curieux auront plaiſir de le voir. Mon unique objet a été de leur en faire, ce qui les doit obliger d'en ſouffrir quelques obſcurités que je n'ay pu éclaircir, faute d'en recouvrer l'Original.*



DIALOGUE DU CHOCOLATE.

Entre un Medecin, un Indien & un Bourgeois.

Le Medecin.



IL y a un breuvage apellé Chocolate duquel on use fort aux Indes & en Espagne, qu'ils estiment medicinal, duquel il est à propos d'apprendre les vertus.

L'Indien.

Il se fait du fruit de cer-

tains arbres qui ſe trouvent en la nouvelle Eſpagne : leurs feüilles ſont comme celles des Orangers, un peu plus grandes : leur fruit reſſemble un gros concombre rayé, ou canelé & roux ; il eſt plein de grains qu'on apelle Cacao, ou petites Amandes, dont les unes ſont moindres que les autres, & ſelon leur groſſeur on les diviſe dans le Païs en quatre eſpeces. Ils plantent les plus petits arbres du Cacao à l'ombre d'autres arbres, pour empêcher que l'extrême ardeur du Soleil ne les brûle & les deſſeche. Les Cacaos ſont à preſent en tres grande eſtime ſur toutes les marchandiſes qui ont cours, parce qu'ils ſervent de monnoye & que l'on en fait ce breuvage

ſi renommé, que l'on apelle Chocolate.

Le Medecin.

I'en ay vû & goûté : mais pour vous dire la verité, il ne me plait ny pour breuvage ny pour monnoye, quelque loüange qu'on puiſſe luy donner. I'en ay oüi faire grand recit à un Medecin de nom & de reputation, tant pour le gain qu'il tiroit de la compoſition de ce breuvage, qu'on a de coûtume de faire venir en forme de petites tabletes ou de conſerve ; que pour la grande experience qu'il a de ſes effets, qui l'obligent même à en donner à ſes malades. Quant à la qualité des Cacaos, bien que pour ſervir à faire ce breuvage ils doi-

vent être cueillis un peu verdelets ; si est-ce qu'on a de coûtume de choisir les plus secs & les plus vieux ; & nonobstant cela ils ne laissent pas d'avoir un goût âpre astringent & si desagreable, qu'il n'est pas de merveille si ceux qui en goûtent, ont en horreur le breuvage qu'on en fait. Ceux qui s'en servent disent qu'il est rafraichissant, & qu'il n'enyvre jamais, ainsi que l'experience leur a fait connoître. Voilà donc la qualité des Cacaos, lors que l'on s'en sert sans autre mélange qui est d'être dessicatifs & astringens, & par consequent terrestres & refrigeratifs ainsi que sont tous les medicamens stiptiques, au nombre desquels nous mettons les âpres & les aigres.

L'Indien.

Ie ne veux point donner mon jugement touchant leurs qualitez : toutefois ayant veu ſouvent faire aux Indes de ces petits pains deſquels on compoſe le Chocolate, & ayant remarqué qu'on mêle avec les Cacaos moulus & mis en poudre, ſans poids & ſans meſure, du Poivre, de la Canelle, des cloux de Girofle, de l'Anis & autres ingrediens extraordinairement chauds : je me ris de ceux qui diſent que ce breuvage rafraîchit, & qu'il eſt grandement medicinal : ſoit qu'on le prenne diſſout dans de l'eau tiede, ſoit qu'on le prenne épais comme de la viande à manger.

Le Bourgeois.

Donques ſelon ce que j'entens, celuy qui donne de ce breuvage à ſes malades n'eſt pas aſſuré, & n'a pas la connoiſſance de ſes facultés, puis qu'il ne ſçait pas ny les ingrediens qui le compoſent, ny leur quantité : voilà une grande malice, puis que les doctes Medecins reconnoiſſent avec *Galien*, * qu'il ne faut jamais donner aux malades le Poivre battu & mis en poudre, ny même aux perſonnes ſaines, mais ſeulement entier : car échaufant l'eſtomac, & aidant la digeſtion, il ne peut paſſer juſques au foye & es autres parties nobles pour les échauffer outre meſure. C'eſt pour cette raiſon que les ſçavans

* Au premier livre des Facultez des Medicamens chap. XI.

Medecins n'ordonnent point d'eaux chaudes & Aromatiques, comme eſt celle de Canelle & autres ſemblables, ſi elles n'ont été premierement diſtillées au bain Marie.

L'Indien.

Dites moy je vous ſupplie, ſi le Chocolate eſt auſſi mal ſain que le Tabac ?

Le Medecin.

Non, mais l'Auteur * qui a fait l'Hiſtoire generale des Plantes, & qui a vû preparer ce breuvage en * Nicaragua & autres lieux de la nouvelle Eſpagne, dit que c'eſt plutôt un breuvage pour les pourceaux que pour les hommes : toutefois qu'au défaut du vin, & pour ne pas boire toûjours

* Il entend Benzo, les paroles duquel ſont raportées par Cluſius au ſecond livre des drogues étrangeres chap. 28.

* Nicaragua eſt une Province de la nouvelle Eſpagne décrite par Laet liv. 4. chap. 13.

de l'eau, il s'y accoûtuma comme les autres. D'où il faut conclurre que la neceſſité du vin qu'on a aux Indes, a fait inventer le Chocolate, duquel ils ſe ſervent en diverſes façons & ſous divers goûts, parce que la pâte des ingrediens que nous nommerons cy aprés, & qui ſe broye en une pierre appellée *Metate*, eſt detrempée par les uns dans de l'eau, & mêlée par les autres avec l'Atolle, (qui eſt l'ancien breuvage des Indiens) lequel ſe fait avec du Mays blanc, cuit & lavé, & qui ne reſſemble pas mal à l'Amydon qui ſe fait en Eſpagne pour les malades, avec des eaux propres & convenables à leur mal, & lequel étant donné ſeul, doit être tenu pour temperé, comme il

paroit à ſon goût doux & agreable ; reſſemblant même aux Amandes, leſquelles ont ce temperament mediocre & moderé. C'eſt pourquoy les Medecins de la nouvelle Eſpagne donnent ce Mays mêlé avec du Sucre à leurs malades avec tres-bon ſuccez, lors qu'ils ne ſont point travaillez de chaleur exceſſive : car en ce cas, ſelon la doctrine d'*Hippocrate* & de *Galien*, ils ſe ſervent plutôt de Panade, de Ptiſanes & d'orge mondé, comme en Eſpagne. Or l'uſage du Chocolate eſt ſi familier & ſi frequent par toutes les Indes, qu'il n'y a place ny marché où il n'y ait une Negre ou une Indienne avec ſa tante, ſon *Apaſtlet*, qui eſt un vaiſſeau comme une terrine, &

ſon moulinet qui eſt un bâton fait en forme de fuſeau dont il tordent du fil en Eſpagne, avec leurs retraites pour recueillir le vent & refroidir leurs écumes. Ces femmes mettent premierement à part une partie de la pâte ou du gâteau de Chocolate, & la detrempent dans de l'eau, & aprés elles retirent de cette portion l'écume, qui eſt ſa meilleure & principale ſubſtance, qu'elles ſeparent en des vaiſſeaux qu'on apelle *Tecometes*, deſquels elles ſont entourées, ou tout à fait, ou à moitié. En ſuite elles diſtribuent cela aux Indiens, ou aux Eſpagnols, deſquels elles ſont environnées. Elles mêlent à ce breuvage l'Atolle chaud, qu'elles tiennent dans des pots

pots, auquel elles attribuent de grandes vertus, & de grands effets. Quelques-uns veulent que l'on leur en donne de teint & de coloré avec l'Achiote, qui eſt une poudre, ou paſtille faite d'un fruit qu'ils diſent être ſouverain contre la colique. Car les Indiens ſont de grands impoſteurs, qui donnent à leurs plantes des noms Indiens par excellence, qui les mettent en haute reputation. C'eſt ce qu'on peut dire du Chocolate qu'on vend aux foires & aux marchez, & qui eſt le plus commun, & le plus ordinaire : car il s'en fait de diverſes couleurs qu'ils apellent *Xocoatole, Chillatole. Du Laet raporte pluſieurs autres eſpéces d'Atolle en ſon 7. liv. chap 30. Au reſte Xocoatole ſignifie de l'eau*

T

aigre qui est faite de Mays, & d'eau, trempez toute une nuit ensemble à l'air : pour le Chillatole il se fait de Chille, ou de Poivre melez ensemble. Pour le Chocolate qui se fait aux maisons particulieres, que l'on presente aux bonnes amies, & aux voisines, & singulierement celuy qui est preparé dans les Convents par les Religieuses : celuy qu'on fait en tablettes, qu'ils apellent *Pinolen*, & qui se boit froid au soir, bien qu'il soit composé de pareils ingrediens, si est-ce qu'ils different de nom & de qualité ; & sont en plus grande estime. Voicy la recepte usitée parmy les peuples plus polis, & la dose precise de chaque ingredient pour sa composition.

*Prenez sept cent Cacaos qui pesent un poids ou huit reales, qui sont quatre cent cinquante pour reale en la nouvelle Espagne, une livre & demie de Sucre Blanc, deux onces de Canelle, quatorze grains de Poivre de Mexique apellé Chillé, ou Pimiento, demi once de cloux de Gerofle, trois petites gousses ou Casses de * Tesacta, ou en son lieu le poids de deux reales d'Anis; pour l'Achiote, on y en mettra autant qu'il en faut pour luy donner couleur ainsi qu'on fait du Saffran, qui sera peut être aussi gros qu'une noisete. Quelques-uns y ajoûtent des Amandes ou des noisetes. De tout cela grillé, & ensuite pilé dans la pierre apellée Metate, on fait avec le suc qui en sort & du Sucre, des petits*

*Il est apellé Campêche dans le Traité.

gâteaux, ou une pâte pour mettre dans des boëtes ; quelques-uns y mêlent quelques goutes d'eau de fleurs d'Orange, un grain de musc, & d'Ambregris, ou de la poudre de Scolopendre.

Pour ce qui regarde la façon de s'en servir, soit pour le boire soit pour le manger, on prend les matins du Chocolate avec un macaron ou un biscuit, ainsi qu'on fait en Espagne, un laict d'Amandes ou de noisetes, un jaune d'œuf, quelques pâtes de semences froides ou de l'Amydon. Or que tous ces coulis faits d'orge, de farine & de Sucre soient donnez à ceux qui sont échauffez & atenuez, ce n'est pas sans raison. Mais de donner le Chocolate indifferemment en tout tems, à tout sexe, en

tout âge & à toute heure, c'eſt ce qui eſt à reprendre & à blâmer.

L'Indien.

Ie ſuis bon témoin de cela, car j'en ay vû pluſieurs tellement accoûtumés à prendre le Chocolate, qu'ils ne s'en pouvoient paſſer. I'ay vû même en un port de mer où nous débarquames pour puiſer de l'eau, un Prêtre qui nous diſant la Meſſe comme un Apôtre, fut obligé par neceſſité, étant fort gras & fort fatigué, de s'aſſeoir ſur un banc devant l'action de graces qu'on fait apres la communion, où étoit une ſervante qui tenoit un vaſe de Thecomate plein de Chocolate qu'il beut, & Dieu luy donna les

forces d'achever la Messe aprés s'être reposé.

Le Medecin.

Il meritoit d'être excusé à cause de son infirmité : mais ceux qui sont sans infirmité, & hors de la necessité, ne doivent rien donner à la coûtume ; cela n'étant pas honnête ny loüable principalement en la personne des Religieux, les vertus desquels nous doivent servir d'exemple à bien vivre.

Le Bourgeois.

Il y a une chose que j'ay remarquée depuis que je suis entré aux Indes, qui est qu'ils boivent le Chocolate dans les Eglises pendant qu'on celebre le divin Office,

ce que j'ay vû de mes yeux.

Le Medecin.

Iesus : C'est avoir une grande irreverence, & porter peu de respect au culte Divin : c'est même manquer de civilité & d'honneur aux assistans ; & il est tres-vray que cela ne se devroit point faire. Or parmy les autres incommoditez qu'aporte le Chocolate, je tiens sans difficulté que la principale cause des obstructions, opilations & hydropisies, qui sont familieres aux Indes, doit être attribuée, & au Chocolate & au Cacao, pour être d'une nature terrestre & froide. Pour les Dames, elles mangent le Chocolate comme si c'étoient des Amandes, & ainsi,

l'excez qu'on fait à s'en servir produit une infinité de maladies aux parties interieures, comme la Cachexie, la mauvaise habitude & la couleur depravée du visage.

Le Bourgeois.

I'ay une parfaite connoissance de tous ces breuvages, mais je m'accommode mieux du boüillon, & je laisse le Chocolate sous sa bonne foy à ceux qui s'en trouvent bien. Mais je demande, quand on mange le Chocolate, est-t'il aussi bon pour ceux qui se portent bien comme une tranche de jambon, ou de saucisson, ou comme la pâte d'alberges, qu'on met dans des boëtes, celle de pommes de capendu, & une infinité d'au-

tres conſerves qui ſe font en ce païs ; & quand on le boit eſt il auſſi friand que le vin de S. Martin, que le vin de la *Ciutad*, ou que le vin *Paroximenes* , c'eſt à dire du *Pere Ximenez* natif de Eciia ville de l'Andalouzie ? Ceux qui boivent ſobrement & moderement dénieront abſolument que ce ſoit un merveilleux ſoûtien du corps, ou qu'il ait de l'advantage ſur le nectar tant vanté par les Poëtes duquel les Dieux Payens s'enyvroient, puis qu'il donne à la tête & fait d'autres maux : & qu'on voit un nombre infiny de perſonnes qui boivent grande quantité d'eau tant cruë que cuite, avec un peu de Canelle , d'Anis ou d'autres drogues connuës, vivre tres long-tems, frais & gail-

lards ſans vin, & ſans tous ces autres breuvages que *Chanaan* n'a jamais plantez, & qui n'ont pas été connus par ſon grand Pere.

Le Medecin.

On pourroit ſe ſervir d'une grande varieté de vins medecinaux qui ont été décrits par *Dioſcoride*, & raportez par *Wecher* de divers Auteurs, deſquels on a fait de tres-heureuſes experiences, leurs ingrediens & leur quantité étant tres-bien connuës.

L'Indien.

Ie ne ſçay ſi j'oſeray dire pour concluſion des facultez du Chocolate, qu'il eſt la principale cauſe des neceſſitez qui ſont en la nouvelle Eſpagne

pour y être trop commun, sa dépense surpassant le reste de la dépence ordinaire que l'on fait chaque jour : car il est certain qu'en certaines maisons on dépence par jour deux poids & davantage de Cacao sans mettre en ligne de compte le Sucre, duquel la quantité qu'on employe est excessive, revenant à plus de cinq cens mille Arrobes, * c'est à dire douze millions cinq cens mille livres de Sucre, lequel se prepare & se fait en la nouvelle Espagne, dans les moulins destinez à cela : & c'est la verité qu'en l'année mille six cens seize, l'Arrobe de Sucre valoit trois poids, & les années suivantes cinq & six poids, autant qu'il vaut en Castille, qui est la cause qu'il se trouve si peu de Sucre en la nouvelle Es-

*Arrobe est le poids de vingt & cinq livres en Castille, & en Portugal de trente & deux livres.

pagne. Or comme les Dames ont usé de ce breuvage, il leur a donné occasion de se vanger de leurs jalousies, en aprenant, & se servant des sortileges des Indiennes, qui en sont grandes Maitresses, comme étant enseignées par le Diable : c'est pourquoy les personnes sages doivent éviter la frequentation des Indiennes, pour le seul soupçon de sortilege, & je n'oserois dire pour ne point donner sujet de scandale à personne, le nombre des meurtres & des homicides qu'un Pere de Compagnie de Iesus, prêchant en l'Eglise de la ville de Mexico, racontoit être arrivez par ce seul moyen : de sorte que quand il n'y auroit que cela, sans y comprendre les autres in-

conveniens, il eſt tres-bon de s'abſtenir du Chocolate, afin d'éviter la familiarité & frequentation d'une nation ſi ſuſpecte de Sortilege.

FIN.

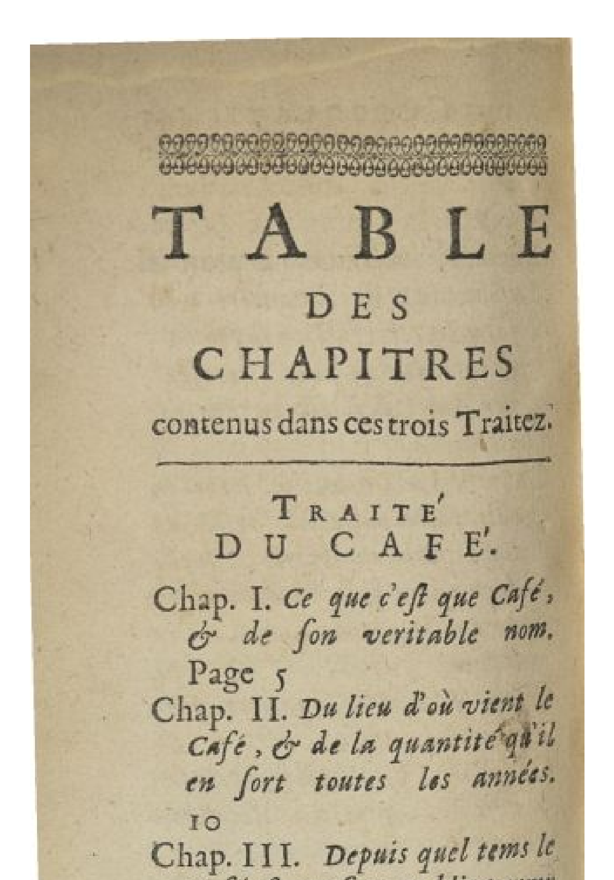


TABLE DES CHAPITRES

contenus dans ces trois Traitez.

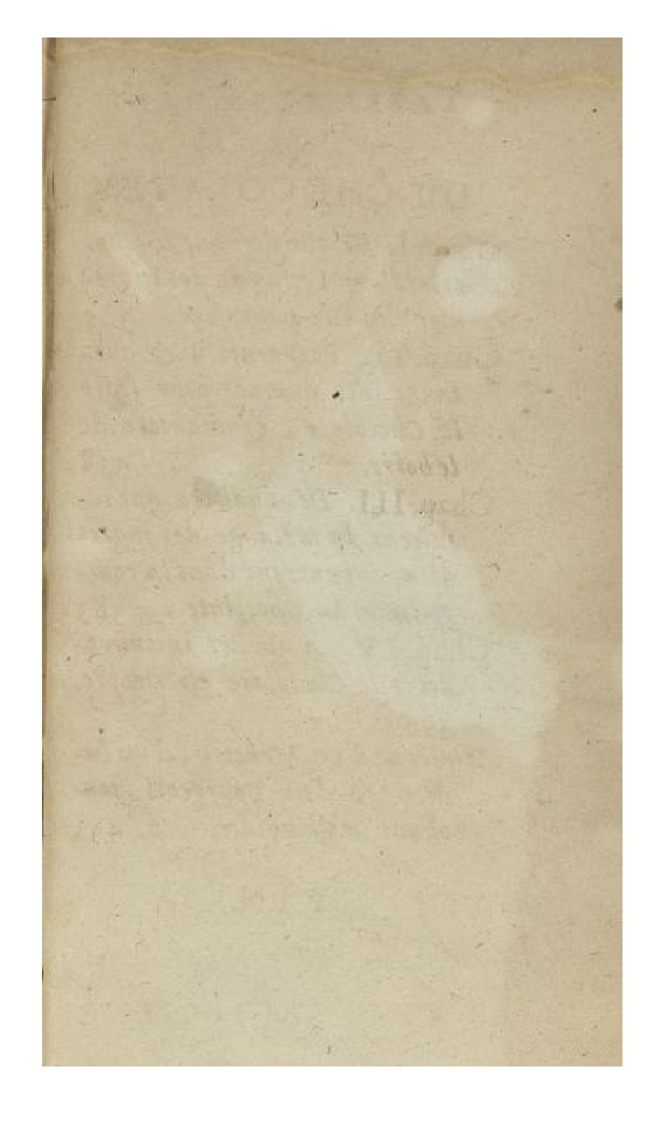
TRAITÉ DU CAFÉ.

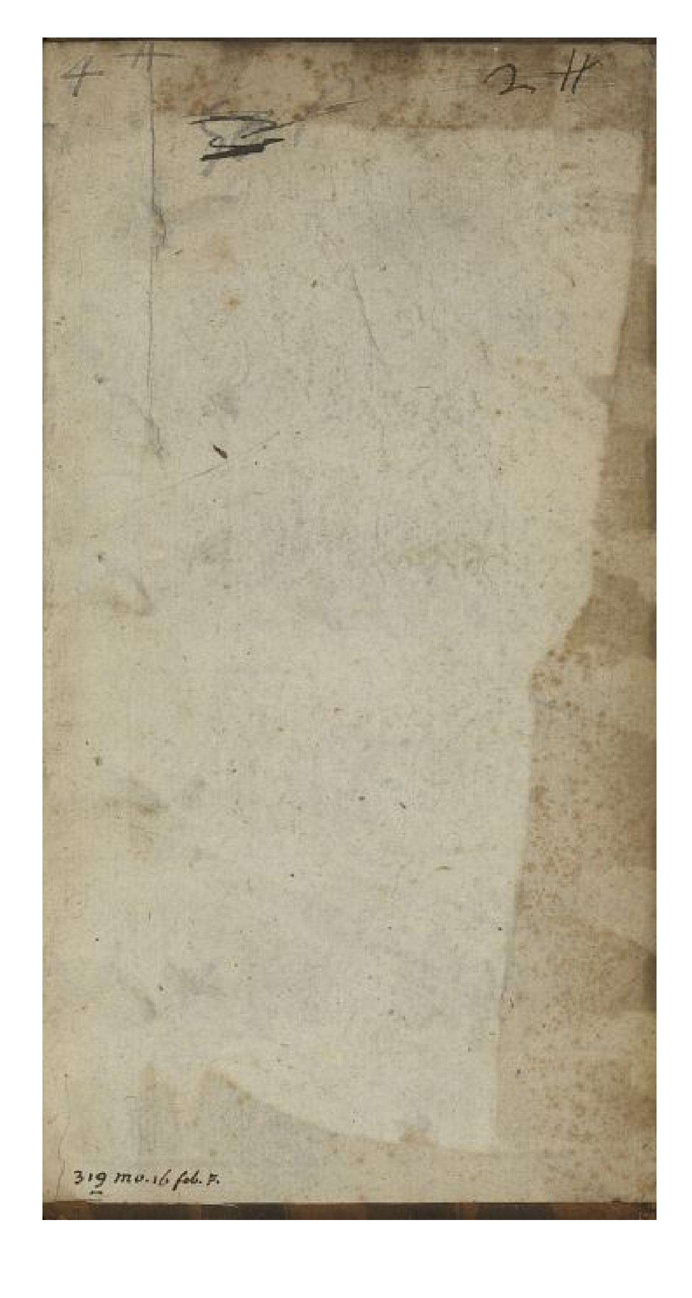
TRAI-

TRAITÉ DU THÉ.

TRAITE' DU CHOCOLATE.

FIN.




4
2 H
319 mo. 16 fob. F.

